

EX REG. CE 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so2
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011 - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

GF – Senza glutine - Gluten Free

V – Vegetariano - Vegetarian

*Prodotto congelato.

*Frozen product.

PIZZE*

La pizza artigianale del Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore
Lievitata per 24h con la tecnica di doppia lievitazione, ogni impasto viene poi steso a mano, uno ad uno.
Ognuno viene cotto in forno, per poi essere abbattuto, conservato a – 18 gradi
e consegnato in tutte le nostre strutture.

The artisan pizza of Maestro Pizzaiolo Alberto Buonocore
Leavened for 24 hours with the double leavening technique, each dough is then rolled out by hand, one by one.
Each one is cooked in the oven, then blast chilled, stored at -18 degrees and delivered to all our facilities.

RIVISITATA E CONDITA ^(1,7) **v** € 14.00
pomodoro, fiordilatte, olio al basilico, straciatella e pomodorini
tomato sauce, mozzarella cheese, basil oil, straciatella cheese, and cherry tomatoes

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA AFFUMICATA ^(1,7) € 22.00
pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo 24 mesi e buratta affumicata
tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham and smoked burrata cheese

COTTO ALLA BRACE E PHILADELPHIA ^(1,7) € 18.00
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto alla brace e crema di Philadelphia
tomato sauce, mozzarella cheese, gilled ham and Philadelphia cream

ZUCCA, MONTE VERONESE E RADICCHIO ^(1,7) **v** € 18.00
pomodoro, fiordilatte, monte Veronese, zucca e radicchio
tomato sauce, mozzarella cheese, Monte Veronese cheese, pumpkin and red chicory

SALMONE E SOUR CREAM ^(1,4,7) € 20.00
fiordilatte, salmone affumicato e sour cream
mozzarella cheese, smoked salmon and sour cream

BUFALA ^(1,7) **v** € 14.00
pomodoro e mozzarella di bufala
tomato sauce and buffalo mozzarella cheese

PER INIZIARE TO BEGIN

Tartare di manzo con battuto di pomodoro secco, rosmarino, zeste di agrumi e prezzemolo, con cialda croccante di riso allo zafferano e il suo fondo ^(7,9) **GF** € 18.00
Beef tartare with chopped sun-dried tomatoes, rosemary, citrus zeste and parsley, crispy saffron rice wafer and brown stock ^(7,9)

Bresaola di manzo “Nebraska” con soncino, scaglie di mandorle e riduzione di vino ^(8,12) **GF** € 16.00
“Nebraska” beef bresaola, sancino salad, almond flakes and wine reduction ^(8,12)

Scarola brasata con olive, capperi e bon-bon di salmone* in tempura ^(1,4) € 18.00
Braised escarole with olives, capers and fried tempura salmon bon-bons ^(1,4)

Carpaccio di polpo con polenta “brustolà” e salsa gardesana ^(9,12,14) **GF** € 20.00
Octopus carpaccio served with toasted polenta and gardesana sauce ^(9,12,14)

Millefoglie di zucca, radicchio e monte Veronese ^(1,7) **v** € 16.00
Pumpkin millefeuille, red chicory and Monte Veronese cheese ^(1,7)

Coperto /cover charge € 2,50

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto con funghi* e speck croccante (3,7,9) GF Risotto with mushrooms and crispy speck (3,7,9)	€ 18.00
Linguine aglio olio e peperoncino in crema (1,9) V Linguine pasta with garlic, oil and chili cream (1,9)	€ 16.00
Pansoti* di polenta e montasio con ragù di chianina (1,3,7,9) Polenta and montasio cheese pansoti pasta served with chianina beef ragù (1,3,7,9)	€ 18.00
Scrigno di scampi* in salsa busera (1,2,3,9) Scrigno ravioli filled with shrimps pulp served with busera sauce (1,2,3,9)	€ 20.00
Scialatielli con ragù di spada*, olive, capperi, agrumi e bottarga (1,4,7,9) Scialatielli pasta with swordfish ragù, olives, capers, citrus and bottarga (dried salted fish eggs) (1,4,7,9)	€ 18.00

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Hamburger di manzo con patate* fritte (1,3,7) Beef burger served with fries (1,3,7)	€ 26.00
Spiedini di carne salvia e zucchine con rosti di patate* GF Meat skewers, sage and zucchini with potato rosti	€ 24.00
Tomino alla piastra con cous cous di verdure di stagione (1,7) Grilled Tomino cheese served with seasonal vegetables cous cous (1,7)	€ 22.00
Filetto di branzino* su crema di finocchi e maionese di soia alla rapa rossa (4,6) GF Sea bass fillet on fennel cream and beetroot soy mayonnaise (4,6)	€ 27.00
Moscardini* alla Luciana con polenta bianca morbida (9,12,14) GF Luciana style musky octopus served with soft white polenta (9,12,14)	€ 28.00

Coperto /cover charge € 2,50

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al forno GF V Baked potatoes	€ 6.00
Verdure grigliate GF V Grill vegetables	€ 6.00
Insalata mista GF V Mixed salad	€ 6.00

DOLCI DESSERTS

Panna cotta al cocco rapè con coulis di lamponi GF V Panna cotta with grated coconut and raspberry coulis	€ 8.00
Sorbetto al mandarino Mandarin sorbet	€ 7.00
Crema catalana mela cannella e crumble croccante (1,3,7,8) V Catalan cream, cinnamon apple and crunchy crumble (1,3,7,8)	€ 7.00
Tortino di carote* vegano con gelato di soia all'amarena (1,6,8) Vegan carrot cake with black cherry soy ice-cream (1,6,8)	€ 8.00
Macedonia di frutta GF V Fruit salad	€ 7.00

MENU BAMBINI KIDS MENU

Prosciutto cotto e mozzarella (7) GF Cooked ham and mozzarella (7)	€ 8.00
Lasagna* (1,3,5,6,7,8,9,12) Lasagna* (1,3,5,6,7,8,9,12)	€ 10.00
Gnocchi al pomodoro e basilico (1,3,7,9) V Gnocchi with tomato and basil (1,3,7,9)	€ 10.00
Cotoletta* di pollo con patatine* fritte (1,3,7) Chicken schnitzel* with french fries* (1,3,7)	€ 12.00
Pizza margherita* (1,7) Pizza margherita*(1,7)	€ 9.00
Gelato (3,7) GF Ice-cream (3,12)	€ 6.00

Coperto /cover charge € 2,50