

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.

**MARGHERITA RIVISITATA** <sup>(1,7)</sup> **v** € 13.00  
**Pomodoro, fior di latte, burrata e basilico**  
Tomato sauce, mozzarella cheese, burrata cheese and basil

**WURSTEL E PATATINE FRITTE\*** <sup>(1,7)</sup> € 16.00  
**Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte\***  
Mozzarella cheese, wurstel, fries

**TONNO E CIPOLLA** <sup>(1,4,7)</sup> € 16.00  
**Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla**  
Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion

**SALAMINO PICCANTE E RICOTTA** <sup>(1,7)</sup> € 18.00  
**Fior di latte, pomodoro, salaminio piccante e ricotta**  
Mozzarella cheese, tomato, spicy salami and ricotta

**MARGHERITA SBAGLIATA** <sup>(1,4,7)</sup> € 18.00  
**Pomodoro giallo, fior di latte, gocce di basilico e acciuga del Cantabrico**  
Yellow tomato, mozzarella cheese, drops of basil and Cantabrian anchovy

**PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA AFFUMICATA** <sup>(1,7)</sup> € 22.00  
**Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, burrata affumicata**  
Tomato, mozzarella cheese, raw ham, smoked burrata

## PER INIZIARE TO BEGIN

**Lingotto di salmone\* marinato allo zenzero lime e menta** € 18.00  
**con mousse di tonno e millefoglie di rapanelli** <sup>(3,4)</sup> **GF**  
Salmon\* ingot marinated with ginger, lime and mint,  
served with tuna mousse and radish mille feuille <sup>(3,4)</sup>

**Frisella rustica ai due pomodori** € 18.00  
**con mozzarella di bufala senza lattosio e favette\*** <sup>(1)</sup> **v**  
Rustic frisella with two tomatoes served  
with lactose-free buffalo mozzarella and broad beans <sup>(1)</sup>

**Carpaccio di manzo con scaglie di pecorino e pesto di rucola** <sup>(7)</sup> **GF v** € 16.00  
Beef carpaccio with pecorino flakes and rocket pesto <sup>(7)</sup>

**Tartare di spigola\* con mostarda di pomodori,** € 20.00  
**mango e semi di sesamo nero** <sup>(4,11)</sup> **GF**  
Seabass\* tartare with tomatoes mustard, mango and black sesame <sup>(4,11)</sup>

**Uova Poche con spuma di grana padano e chips di guanciale** <sup>(3,7)</sup> **GF** € 16.00  
Poached egg with grana Padano foam and guanciale chips <sup>(3,7)</sup>

Coperto /cover charge € 2,50

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

<b>Linguine Amadio di Gragnano in crema di aglio, olio e peperoncino con polpa di granchio*</b> (1,2,7,9) Linguine Amadio from Gragnano with garlic cream, chili flakes and crab meat (1,2,7,9)	€ 18.00
<b>Fregola sarda risottata con ragù bianco di cavallo e carciofi</b> (1,7,9) Sardinian fregola served like risotto with white horse ragout and artichokes (1,7,9)	€ 17.00
<b>Risotto agli asparagi, arachidi e tahina</b> (5,7,9,11) <b>GF V</b> Risotto with asparagus, tahina and peanuts (5,7,9,11)	€ 16.00
<b>Ravioli di melanzane* con salsa di pomodorini, menta e ricotta salata</b> (1,3,7,9) <b>V</b> Eggplant ravioli served with cherry tomatoes, mint and salted ricotta (1,3,7,9)	€ 16.00
<b>Eliconi Vicidomini con crema di piselli e tartare di gamberi</b> (1,2,9) <b>GF</b> Eliconi Vicidomini pasta with cream of green peas and shrimps tartar (1,2,9)	€ 20.00

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

<b>Rollatine di pollo, spinaci e scamorza con chips di platano fritto e guacamole</b> (7,9) <b>GF</b> Chicken roll with spinach, scamorza cheese, plane trees chips and guacamole souce (7,9)	€ 24.00
<b>Bistecca di cavolo romanesco con mozzarella vegana, gocce di pomodoro e pannocchie arrosto</b> <b>GF V</b> Romanesco cabbage steak with vegan mozzarella chees, tomatoes drop and roasted corn on the cob	€ 22.00
<b>Cotoletta di cervo* alla milanese vestita</b> (1,3,7) Dressed milanese deer cutlet (1,3,7)	€ 26.00
<b>Pavé di pesce spada* alla palermitana e Saor di cipolla rossa</b> (1,4,9) Palermo style swordfish* pavè and red onion saor (1,4,9)	€ 28.00
<b>Polipo* in doppia cottura, pomodori confit e crema di ceci</b> (9,14) <b>GF</b> Double cookes octopus* tomatoe confit and chickpeas cream (9,14)	€ 27.00

Coperto /cover charge € 2,50

## CONTORNI SIDE DISHES

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

## DOLCI DESSERTS

<b>Tarte tatin</b> (1,3,7) Tarte-tatin (1,3,7)	€ 8.00
<b>Tortino caprese e fragole</b> (1,3,7) Caprese pie and strawberries (1,3,7)	€ 7.00
<b>Delizia al limone*</b> (1,3,7) Lemon delight* (1,3,7)	€ 7.00
<b>Caprino con frutti rossi</b> (7) <b>GF</b> Goat-cheese with red fruits (7)	€ 8.00
<b>Macedonia di frutta</b> Fruit salad	€ 7.00

## MENU BAMBINI KIDS MENU

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

Coperto /cover charge € 2,50