Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti preparati e somministrati in questo esercizio sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni secondo il regolamento 1169/2011UE

ALLERGENI	ARACHIDI	CROSTACEI	FRUTTA A GUSCIO	GLUTINE	LATTE	LUPINI	MOLLUSCHI	PESCE	SEDANO	SENAPE	SESAMO	SOLFITI	SOIA	UOVA
ANTIPASTI														
Crudo di pesce		x						x						
Polpo alla griglia con patate alla curcuma e mayonese all'aneto								x						x
Zuppetta di pesce senza spine con pane al nero di seppia		x		x			x	x				x		
Rollè di coniglio con salsa di melograno e chips di polenta	x			x										
Finissima di manzo con finocchi arance e mandorle			x											
Tortino di broccoli con fonduta di provola e chips di patata viola				x	x			x						
PRIMI														
Linguine al nero di seppia con seppie e limone				x			x	x				x		
Risotto cacio pepe fave e gamberi rossi crudi		x	x		x							x		
Chicche di zucca e patate viola con baccalà scarole e peperone crusco	x			x				x				x		x
Paccheri con ragù di anatra pinoli asparagi e lamponi			x	x					x			x		
Spaghettoni con spinaci e crema di carote al curry				x	x						x			
SECONDI														
Frittura di gamberi e calamari con maionese tricolore	x	x		x			x					x		x
Calamaro ripieno con friarielli provola e salsa di pomodirini gialli					x			x						
Tonno rosso scottato con pomodori confit crema di melanzana e salsa ponzu								x					x	
Guancia di maiale con salsa al gorgonzola e pere al timo									x			x		
Agnello in gremolada con crema di piselli e tuorlo d'uovo												x		x
Filetto di manzo al vino rosso con pan brioche tostato e foie gras				x								x		x
Parmigiana di fagiolini con insalata di misticanza e pomodorini	x			x	x									
DOLCI														
Pastiera napoletana				x	x									x
Tortino al cioccolato con zabaione alla sambuca												x		x
Bavarese ai frutti di bosco con meringa al pistacchio					x									x
Crema catalana			x									x		x

I prodotti della pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento a -20° per almeno 24 ore come da legge. In caso di assenza di prodotto fresco alcuni potrebbero essere decongelati nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CEE853/2004 a tutela della qualità del prodotto servito e del suo consumo.

Please note that in some dishes prepared and administered in this exercise are contained ingredients or adjugenants considered allergens according to the Regulation 1169/2011UE

ALLERGENS	PEANUT	CRUSTACEAN	FRUIT IN SHELL	GLUTEN	MILK	LUPINE	MOLLUSCS	FISH	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHUR	SOY	EGGS
STARTER														
Raw fish plate		X						X						
Grilled octopus with turmeric potatoes and dill mayonnaise								X						X
Spineless fish soup with squid ink bread		X		X			X	X				X		
Rabbit roulade with pomegranate sauce and polenta chips	X			X										
Beef carpaccio with fennel, oranges, and almonds			X											
Broccoli tartlet with smoked provola fondue and purple potato chips				X	X			X						
FIRST COURSE														
Ink linguine with cuttlefish and lemon				X			X	X				X		
Risotto with cheese, pepper, raw red shrimp, and fava beans		X	X		X							X		
Pumpkin and purple potato dumplings with cod,escarole,crispy pepper	X			X				X				X		X
Paccheri with duck ragù, pine nuts, asparagus, and raspberries			X	X					X			X		
Spaghetti with spinach and carrot curry cream				X	X						X			
MAIN COURSE														
Fried shrimp and calamari with tricolor mayonnaise	X	X		X			X					X		X
Stuffed squid with broccoli rabe, provolone, and yellow cherry tomato					X			X						
Seared red tuna with confit tomatoes, eggplant cream, and ponzu sauce								X					X	
Pork cheek with gorgonzola sauce and thyme-infused pears									X			X		
Lamb with gremolata, pea cream, and egg yolk												X		X
Beef fillet in red wine sauce with toasted brioche bread and foie gras				X								X		X
Green bean Parmigiana with mixed greens salad and cherry tomatoes	X			X	X									
DESSERT														
Neapolitan pastiera				X	X									X
Chocolate cake with sambuca zabaglione												X		X
Wild berry Bavarian cream with pistachio meringue.					X									X
Crema catalana			X									X		X

The products of the fishery administered raw in our restaurant have been previously subjected to treatment of slaughter at-20 ° for at least 24 hours as per law. In the event of no fresh product, some may be thawed in compliance with the provisions of Reg. CEE853/2004 to protect the quality of the product served and its consumption