

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

|  |  | ARACHIDI | CROSTACEI | FRUTTA A GUSCIO | GLUTINE | LATTE | LUPINI | MOLLUSCHI | PESCE | SEDANO | SENAPE | SESAMO | SOLFITI | SOIA | UOVA |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|----------|-----------|-----------------|---------|-------|--------|-----------|-------|--------|--------|--------|---------|------|------|
| <b>ANTIPASTI</b>                                                                  |  |          |           |                 |         |       |        |           |       |        |        |        |         |      |      |
| <i>Crudo di pesce</i>                                                             |  |          | x         |                 |         |       |        |           | x     |        |        |        |         |      |      |
| <i>Polpo alla griglia con patata alla curcuma e mayonese all'aneto</i>            |  |          |           |                 |         |       |        |           | x     |        |        |        | x       |      | x    |
| <i>Zuppetta di pesce senza spine con pane al nero di seppia</i>                   |  |          | x         |                 | x       |       |        | x         | x     |        |        |        | x       |      |      |
| <i>Rollè di coniglio con lardo salsa di melograno chips di polenta</i>            |  | x        |           |                 | x       |       |        |           |       |        |        |        |         |      |      |
| <i>Battuta di manzo con gelatina di "Bloody Mary" e tuorlo fritto</i>             |  | x        |           |                 | x       |       |        |           | x     | x      |        |        | x       |      | x    |
| <i>Crema di zucca con latte di kefir e mandorle tostate</i>                       |  |          |           | x               |         | x     |        |           |       |        |        |        |         |      |      |
| <b>PRIMI</b>                                                                      |  |          |           |                 |         |       |        |           |       |        |        |        |         |      |      |
| <i>Linguine con calamaretti zenzero e salsa di tarallo napoletano</i>             |  |          |           | x               | x       |       |        | x         |       |        |        |        | x       |      |      |
| <i>Risotto con scampi crudi ed agrumi</i>                                         |  |          | x         |                 |         |       |        |           |       |        |        |        | x       |      |      |
| <i>Gnocchetti di polenta con lardo crema di castagna e porri fritti</i>           |  | x        |           | x               | x       |       |        |           |       |        |        |        | x       |      |      |
| <i>Paccheri con crema di genovese napoletana e cacao amaro</i>                    |  |          |           |                 | x       |       |        |           |       | x      |        |        | x       |      |      |
| <i>Maccheroncelli con cacio pepe e rafano</i>                                     |  |          |           |                 | x       | x     |        |           |       |        |        |        |         |      |      |
| <b>SECONDI</b>                                                                    |  |          |           |                 |         |       |        |           |       |        |        |        |         |      |      |
| <i>Frittura di gamberi e calamari con maionese tricolore</i>                      |  | x        | x         |                 | x       |       |        | x         |       |        |        |        |         |      | x    |
| <i>Trancio di ombrina, pistacchio, salsa di melograno, indivia belga</i>          |  |          |           | x               |         |       |        |           | x     |        |        |        |         |      |      |
| <i>Calamaro ripieno con friarielli provola e salsa di pomodorini gialli</i>       |  |          |           |                 |         | x     |        |           | x     |        |        |        |         |      |      |
| <i>Pancia di maialino cbt con spinaci crudi e mela annurca</i>                    |  |          |           |                 |         |       |        |           |       |        |        |        |         |      |      |
| <i>Filetto di manzo al vino rosso con pan brioche tostato e foie gras</i>         |  |          |           |                 | x       | x     |        |           |       |        |        |        | x       |      | x    |
| <i>Polpettone di legumi con pak choi e salsa verde alla milanese</i>              |  |          |           |                 | x       |       |        |           | x     |        |        |        |         |      | x    |
| <b>DOLCI</b>                                                                      |  |          |           |                 |         |       |        |           |       |        |        |        |         |      |      |
| <i>Fondant al cioccolato,salsa ai frutti di bosco,gelatina di prosecco</i>        |  |          |           |                 |         | x     |        |           |       |        |        |        | x       |      | x    |
| <i>Cremoso alla castagna con salsa di cachi e cacao amaro</i>                     |  |          |           | x               |         | x     |        |           |       |        |        |        |         |      | x    |
| <i>Mousse di ricotta e pera con crumble agli arachidi</i>                         |  |          |           |                 | x       | x     | x      |           |       |        |        |        | x       |      |      |
| <i>Crema catalana</i>                                                             |  |          |           |                 |         | 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 scongelati 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 adjuvants considered allergens according to the Regulation 1169/2011UE

| MONZÙ<br>MENÙ                                                           |  | PEANUT | CRUSTACEAN | FRUIT IN SHELL | GLUTEN | MILK | LUPINE | MOLLUSCS | FISH | CELERY | MUSTARD | SESAME | SULPHUR | SOY | EGGS |
|-------------------------------------------------------------------------|--|--------|------------|----------------|--------|------|--------|----------|------|--------|---------|--------|---------|-----|------|
| <b>STARTER</b>                                                          |  |        |            |                |        |      |        |          |      |        |         |        |         |     |      |
| <i>Raw fish plate</i>                                                   |  |        | x          |                |        |      |        |          | x    |        |         |        |         |     |      |
| <i>Grilled octopus with turmeric potato and dilate mayonnaise</i>       |  |        |            |                |        |      |        |          | x    |        |         |        | x       |     | x    |
| <i>Fish soup without bones with squid ink bread</i>                     |  |        | x          | x              |        |      |        | x        | x    |        |         |        | x       |     |      |
| <i>Rabbit roll with lard pomegranate sauce and polenta chips</i>        |  | x      |            |                | x      |      |        |          |      |        |         |        |         |     |      |
| <i>Beef tartare with "Bloody Mary" jelly and fried egg yolk</i>         |  | x      |            |                | x      |      |        |          | x    | x      |         |        | x       |     | x    |
| <i>Pumpkin cream with kefir milk and toasted almonds</i>                |  |        |            | x              |        | x    |        |          |      |        |         |        |         |     |      |
| <b>FIRST COURSE</b>                                                     |  |        |            |                |        |      |        |          |      |        |         |        |         |     |      |
| <i>Linguine with ginger squid and Neapolitan tarallo sauce</i>          |  |        |            | x              | x      |      |        | x        |      |        |         |        | x       |     |      |
| <i>Raw scampi risotto with citrus</i>                                   |  |        | x          |                |        |      |        |          |      |        |         |        | x       |     |      |
| <i>Polenta dumplings with lard chestnut cream and crispy leeks</i>      |  | x      |            | x              | x      |      |        |          |      |        |         |        | x       |     |      |
| <i>"Paccheri" pasta with onion cream beef jus and bitter cocoa</i>      |  |        |            |                | x      |      |        |          |      | x      |         |        | x       |     |      |
| <i>"Maccheroncelli" pasta with pepper cheese and horseradish</i>        |  |        |            |                | x      | x    |        |          |      |        |         |        |         |     |      |
| <b>MAIN COURSE</b>                                                      |  |        |            |                |        |      |        |          |      |        |         |        |         |     |      |
| <i>Fried shrimp and calamari with tricolor mayonnaise</i>               |  | x      | x          |                | x      |      |        | x        |      |        |         |        |         |     | x    |
| <i>Ombrina slice with pistachios, pomegranate and Belgian endiv</i>     |  |        |            | x              |        |      |        |          | x    |        |         |        |         |     |      |
| <i>Stuffed squid with friarielli provola cheese yellow tomato sauce</i> |  |        |            |                |        | x    |        |          | x    |        |         |        |         |     |      |
| <i>Low-temp cooked piglet belly with raw spinach and apple</i>          |  |        |            |                |        |      |        |          |      |        |         |        |         |     |      |
| <i>Beef fillet with red wine sauce toasted brioches and foie gras</i>   |  |        |            |                | x      | x    |        |          |      |        |         |        | x       |     | x    |
| <i>Legume meatloaf with pak choi and Milanese green sauce</i>           |  |        |            |                | x      |      |        |          | x    |        |         |        |         |     | x    |
| <b>DESSERT</b>                                                          |  |        |            |                |        |      |        |          |      |        |         |        |         |     |      |
| <i>Chocolate fondant with wild berry sauce and prosecco jelly</i>       |  |        |            |                |        | x    |        |          |      |        |         |        | x       |     | x    |
| <i>Chestnut creamy with persimmon sauce and bitter cocoa</i>            |  |        |            | x              |        | x    |        |          |      |        |         |        |         |     | x    |
| <i>Ricotta and pear mousse with peanut crumble</i>                      |  |        |            | x              | x      | x    |        |          |      |        |         |        | x       |     |      |
| <i>Catalan cream</i>                                                    |  |        |            |                |        | 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