Allergeni / *Allergens*

(1) Glutine / *Gluten*

(2) Crostacei/ *Crustaceans*

(3) Uova / *Eggs*

(4) Pesce / *Fish*

(5) Arachidi/*Peanuts*

(6) Soia / *Soya*

(7) Latticini / *Milk*

(8) Frutta a guscio / *Nuts*

(9) Sedano / *Celery*

(10) Senape / *Mustard*

(11) Sesamo / *Sesame*

(12) Anidride Solforosa/ *Sulphur dioxide*

(13) Lupino / *Lupin*

(14) Molluschi / *Molluscs*

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze - *Please indicate any allergies or intolerances*

V Piatto vegetariano – *Vegetarian meal*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

(*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Ingredients marked with (*) are frozen.

(**) I piatti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.
Ingredients marked with (**) are frozen quickly at -18°C to guarantee the quality and the freshness.

Il prodotto ittico somministrato crudo è conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004.
The fish product administered raw complies with the requirements of Reg. (EC) 853/2004.

I prezzi si intendono in Euro - Prices are in Euros
Coperto € 8,00 pp – IVA incl. – *Cover charge € 8,00 pp*

QUESTO MENU È STATA UTILIZZATA CARTA ECO-FRIENDLY CERTIFICATA FSC

FSC

Antipasti

Hors d'Oeuvres

Il gazpacho di pomodoro V (1,6,10,13)	32	*Tomato gazpacho* V
Il tataki di tonno** e ananas con cuore di lattuga, datterini, dressing al balsamico e sesamo (1,4,5,6,8,10,11,12,13)	35	*Tuna** tataki with caramelized pineapple, lettuce heart, plum tomatoes, balsamic and sesame dressing*
Il carpaccio di manzo** con scaglie di parmigiano e citronette al tartufo (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	35	*Beef** carpaccio with slices of parmesan cheese and truffle citronette*
La catalana di polpo (2,4,8,9,10,12,14)	36	*"Catalana" style octopus with red onion, celery and tomato*
Il Crudo di Branzino con pesche, misticanza croccante e dressing al mango spezziato (1,4,6,9,10,12)	38	*Raw sea bass with peaches, crunchy mixed salad and spiced mango dressing*
Il Culatello e melone cantalupo (1,12)	36	*Culatello ham and orange melon*

Insalate

Salads

La Caprese V con bufala, pomodorini datterini e basilico (7)	30	*Carprese salad with buffalo mozzarella cheese, plum tomatoes and basil* V
La Caesar salad di gamberi* (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12)	36	*Caesar salad with shrimps**
L'insalata della Salute V con pomodoro cuore di bue, rucola, avocado, ancardi e olive taggiasche (1,5,8)	34	*Salute Salad* V *with tomato heart of ox, rocket, avocado, anchards and Taggiasca olives*

Primi — *First courses*

Le chicche di patate con gamberi*, cozze* e friggitelli
(1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) — 33 — *Potato gnocchi with shrimps*, mussels* and padron peppers*

Gli spaghetti di Gragnano con polpo**, burrata, olive e pomodoro marinato
(1,3,4,6,7,8,9,10,12,14) — 33 — *Gragnano spaghetti with octopus**, burrata cheese, olives and tomato*

I maccarrones de lados con guanciale, crema di piselli e ricotta mustia
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) — 33 — *Maccarones de lados typical sardinian pasta with bacon, pea cream and ricotta cheese*

Il raviolino ripieno di ricotta e melanzane al timo V
(1,3,6,7,8,9,10) — 32 — *Ravioli stuffed with ricotta cheese and aubergines with thyme* V

Il tagliolino fresco con ragù di crostacei, fiori di zucca e pomodoro marinato
(1,2,3,4,6,8,9,10,12) — 36 — *Fresh tagliolino with shellfish ragoût, pumpkin flowers and marinated tomato*

Il curry di lenticchie V
Zuppa di lenticchie speziata al curry con latte di cocco
(1,6,8,9,13) — 30 — *Lentil soup with coconut milk and spiced with curry* V

La crema di pomodoro datterino V
(1,5,6,7,8,9,10,11,12,13) — 30 — *Plum tomato creamy soup* V

La zuppa di verdure V
(1,5,6,7,8,9,10,11,12,13) — 30 — *Vegetable soup* V

Secondi — *Second courses*

Il filetto di pesce* alla griglia con crudaiola di pomodori, taggiasche, capperi, verdure e patate arrostite
(1,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13) — 38 — *Grilled fish* fillet with raw tomato, olives, capers, vegetables and roasted potatoes*

Il calamaro** e gambero** alla griglia con verdure arrostite ed erbette
(1,2,4,9,10,12,14) — 39 — *Grilled Squid ** and shrimp** with roasted vegetables and herbs*

La milanese di pollo con patate fritte
(1,3,5,6,7,8,9,10,11) — 38 — *Chicken breaded cutlet with French fries*

L'entrecôte di manzo black angus ai ferri con verdure, patate arrostite e salsa bernese
(1,3,7,9,10,12) — 40 — *Grilled black angus beef entrecôte with vegetables, roasted potatoes and béarnaise sauce*

Il fritto* dei nostri mari con verdure di stagione
(1,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13) — 40 — *Variety of fried fish* with season vegetables*

I nuggets di cavolfiori e fiori di zucca in tempura con mayo all'aglio dolce V
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13,14) — 35 — *Cauliflower nuggets and pumpkin flowers in tempura with sweet garlic mayonnaise* V

Dolci — *Dessert*

La cheesecake ai frutti rossi V
(1,3,7) — 22 — *Red fruit Cheesecake* V

Il Tiramisù V
(1,3,7) — 22 — *Traditional Tiramisù* V

La Creme Brulèè V
(1,3,7,8,11) — 22 — *Creme Brulèè* V

La Tartelletta Estiva V
(1,3,6,8) — 22 — *Summer Tartlet* V

La Selezione di Gelati & Sorbetti V
(6) — 22 — *Selection of Ice Creams & Sorbets* V