

PRANZO / LUNCH

Fritto di calamari, alla paprika dolce, aioli al prezzemolo e lime.*

Fried calamari with sweet paprika, parsley aioli, and lime.

Allergeni / Allergens: 1-3

Euro 19

Tataky di manzo alla soia, kimchi e crema di agrumi affumicata.

Beef tataki with soy, kimchi and smoked citrus cream.

Allergeni / Allergens: 6-12

Euro 20

Ceasar salad con lattuga romana, petto di pollo Bio, dressing all'acciuga, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse Bio e bacon croccante.

Caesar salad with romaine lettuce, organic chicken breast, anchovy dressing, organic Red Cow Parmigiano Reggiano, and crispy bacon.

Allergeni / Allergens: 1-3-4-7

Euro 18

Club sandwich al pollo oppure al salmone.

Chicken or salmon club sandwich.

Allergeni / Allergens: 1-3-4-7

Euro 18

 **Spaghetti Pastificio Mancini** al sugo di datterino rosso e giallo.

Pastificio Mancini spaghetti with red and yellow datterino tomato sauce.

Allergeni / Allergens: 1

Euro 19

Risotto Carnaroli Sel "Vero Riso", nocciola, acciughe e prezzemolo.

Carnaroli 'Vero Riso' risotto with hazelnuts, anchovies and parsley.

Allergeni / Allergens: 4-7-8

Euro 20

Tagliatella di pasta all'uovo, ragù di coniglio, latte di capra e arancia.*

Fresh egg tagliatelle, rabbit ragù, goat's milk and orange.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 20

 Vegetariano / Vegetarian
 Vegano / Vegan



Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Filetto di manzo Black Angus, bietole e puntarelle saltate agli agrumi.

Black Angus beef fillet with chard and citrus-sautéed puntarelle.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 35

Dentice alla pizzaiola, olive, capperi e pomodoro.*

Pizzaiola-style sea bream with olives, capers and tomato.

Allergeni / Allergens: 4

Euro 28

 **Zucca al forno**, blu di capra pinoli e liquirizia.

Roasted pumpkin, goat blue cheese, pine nuts and liquorice.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 18

DOLCI / DESSERT

Mousse al cioccolato Fondente, crema al whisky torbato e gelato al panettone.*

Dark chocolate mousse, peated whisky cream and panettone ice cream.

Allergeni / Allergens: 1-3-7-12

Euro 9

Girella tropicale al mango, yuzu e gelato al cocco.*

Tropical girella with mango, yuzu and coconut ice cream.

Allergeni / Allergens: 3-7

Euro 9

ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. Gentile ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù. Siamo ad invitarla nel presentare al personale eventuali allergie, in quanto durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche.

Cereali contenenti glutine
Gluten containing cereals
1

Uova
Eggs
3

Arachidi
Peanuts
5

Latte
Milk
7

Frutta a guscio
Nuts
8

Sedano
Celery
9

Anidride solforosa
Sulphur dioxide
12

Lupini
Lupin
13

Crostacei
Crustaceans
2

Senape
Mustard
10

Soya
Soybeans
6

Molluschi
Molluscs
14

Pesce
Fish
4

Semi di sesamo
Sesame seeds
11

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.