

# *Sidus Cafe*

## ANTIPASTI/ STARTERS

**Crostini con speck, burrata e sesamo nero 10,00€**

*Crusty bread with speck, burrata cheese and black sesame*

*(1,7,11,13)*

**Gamberi in pasta filo 14,00€**

*Grilled shrimps with pasta filo*

*(1,2,4)\**

**Polpetta di verdure con salsa cacio e pepe 12,00€**

*Vegetables ball with cheese and pepper sauce*

*(1,7,13)*

**Quadrotti di polenta e salsiccia 12,00€**

*Fried polenta with sausages*

*(1,7)*

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

**Mezze maniche alla carbonara 14,00€**

*Pasta, eggs, porkcheek and pecorino cheese*

*(1,3,6,7,8,9)*

**Lasagna bolognese 14,00€**

*Pasta, beef, tomatoes, mozzarella and parmigiano cheese*

*(1,7)*

**Vellutata di zucca, patate e speck croccante 14,00€**

*Cream of pumpkins, potatoes and crispy speck*

**Risotto con cozze, pomodorini e pecorino 16,00€**

*Rice with mussels, tomatoes and pecorino cheese*

*(1,2)*

## SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

**Cotoletta alla milanese 16,00€**

*Breaded cutlet fried veal (1,7)*

**Tagliata di manzo al rosmarino 18,00€**

*Sliced beef steak rosemary smell*

**Polpo orientale 18,00€**

*Grilled octopus and vegetable (2,4)\**

**Pollo alla cacciatora 16,00€**

*Chicken with tomatoes and olives*

## CONTORNI/ SIDE

**Verdure alla griglia 6,00€**

*Grilled vegetables*

**Patate fritte 6,00€**

*French Fries*

**Patate al forno 6,00€**

*Roasted potatoes*

**Cicoria ripassata 6,00€**

*Salted Chicory*

**Insalata di rucola, grana e pomodorini 6,00€**

*Rocket salad, tomatoes and grana cheese*

## DOLCI/ DESSERTS

**Tiramisù 7,00€**

*Mascarpone cheese, coffee, eggs and savoiardi (3,7,13)*

**Macedonia 7,00€**

*Sliced mixed fruits*

**Tortino al cioccolato 7,00€**

*Hot chocolate cake (1,7)*

**Crema catalana 7,00€**

*Cooked cream with brown sugar crunchy (1,7,13)*

## Elenco allergeni / Allergen List

*Si avvisa la clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*Customers are advised that ingredients or adjuvants considered allergens may be contained in the dishes prepared and administered in this exercise and in the drinks.*

*Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg. 1169/2011 UE*

*List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II – “Substances or products causing allergies or intolerances” Reg. 1169/2011 UE.”*

*1= Cereali contenenti glutine/ Cereals Cotaining Gluten*

*8= Frutta a guscio/ Nuts*

*2 = Crostacei/ Crustaceans*

*9= Sedano / Celery*

*3 = Uova/ Eggs*

*10 = Senape/ Mustard*

*4 = Pesce / Fish*

*11 = Semi di Sesamo/ Sesame Seed*

*5 = Arachidi/ Peanuts*

*12 = Anidride Solforosa/ Sulphur Dioxide And Sulphites*

*6 = Soia/ Soya*

*13 = Lupino/ Lupins*

*7= Latte e Latticini/ Milk and Lactose*

*14 = Molluschi/ Molluscs*

**Il nostro pesce ed alcuni prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per prevenzione sanitaria.**

**Mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche.**

**\*Prodotto Abbattuto**

*Our fish and some artisanal products are blast chilled in our premises for sanitary prevention and to keep the freshness.*

*\*Product Blast Chilled*

## Bevande - Beverages

### Acqua/ Water:

Acqua 0,5 L	3,00€
Acqua 0,75 L	4,00€

### Caffetteria/Coffee shop:

Espresso	2,00€
Americano	3,00€
Cappuccino	3,00€
Tea e Tisane	3,00€
Cioccolata	3,00€
Latte	2,00€
Decaffeinato	2,00€
Ginseng	2,00€
Orzo	2,00€

### Soft Drinks:

Coca Cola	6,00€
Coca Zero	6,00€
Sprite	6,00€
Fanta	6,00€
Ginger Beer	6,00€
Schweppes Tonica	6,00€
Schweppes Lemon	6,00€
Succhi di Frutta	6,00€
Spremuta di arance fresche	7,00€

### Birra/Beer:

Nastro Azzurro, Becks, Heineken ,Ichnusa	7,00€
---	-------

### Analcolici/ Analcolic:

Crodino/ San Bitter	6,00€
---------------------	-------

### LISTA DEI VINI / WINE LIST

#### Vini Bianchi - White Wines

	Bottle	Glass
Pecorino Safari Bove	20,00€	7,00€
Satrico Casale del Giglio	20,00€	7,00€
Chardonnay Donna Fugata	22,00€	7,00€
Blangè Ceretto	35,00€	8,00€
Chardonnay Pierluca	16,00€	6,00€
Pinot grigio Tiefenbrunner	22,00€	7,00€

#### Vini Rossi - Red Wines

	Bottle	Glass
Shiraz Casale del Giglio	25,00€	7,00€
Montepulciano Indio Bove	22,00€	7,00€
Primitivo Conti Zecca	22,00€	7,00€
Cesanese Rubillo	20,00€	7,00€
Cerasuolo Villa Gemma	30,00€	7,00€
Cesanese Pierluca	16,00€	6,00€

#### Prosecco - Sparkling wine

	Bottle	Glass
Prosecco De Faveri	30,00€	7,00€

## Bevande - Beverages

### Acqua/ Water:

Acqua 0,5 L	3,00€
Acqua 0,75 L	4,00€

### Caffetteria/Coffee shop:

Espresso	2,00€
Americano	3,00€
Cappuccino	3,00€
Tea e Tisane	3,00€
Cioccolata	3,00€
Latte	2,00€
Decaffeinato	2,00€
Ginseng	2,00€
Orzo	2,00€

### Soft Drinks:

Coca Cola	6,00€
Coca Zero	6,00€
Sprite	6,00€
Fanta	6,00€
Ginger Beer	6,00€
Schweppes Tonica	6,00€
Schweppes Lemon	6,00€
Succhi di Frutta	6,00€
Spremuta di arance fresche	7,00€

### Birra/Beer:

Nastro Azzurro, Becks, Heineken ,Ichnusa	7,00€
---	-------

### Analcolici/ Analcolic:

Crodino/ San Bitter	6,00€
---------------------	-------

## LISTA DEI VINI / WINE LIST

### Vini Bianchi - White Wines

	Bottle	Glass
Pecorino Safari Bove	20,00€	7,00€
Satrico Casale del Giglio	20,00€	7,00€
Chardonnay Donna Fugata	22,00€	7,00€
Blangè Ceretto	35,00€	8,00€
Chardonnay Pierluca	16,00€	6,00€
Pinot grigio Tiefenbrunner	22,00€	7,00€

### Vini Rossi - Red Wines

	Bottle	Glass
Shiraz Casale del Giglio	25,00€	7,00€
Montepulciano Indio Bove	22,00€	7,00€
Primitivo Conti Zecca	22,00€	7,00€
Cesanese Rubillo	20,00€	7,00€
Cerasuolo Villa Gemma	30,00€	7,00€
Cesanese Pierluca	16,00€	6,00€

### Prosecco - Sparkling wine

	Bottle	Glass
Prosecco De Faveri	30,00€	7,00€