

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, al fine di poter offrire il miglior servizio possibile per lei e per i suoi ospiti.

Dear Guest,

we would like to inform you that according to the EU regulation n. 1169/2011 of the European Parliament and the council of 25 October 2011, the following list wants to highlight the 14 families of allergens in our menu.

We kindly invite you to present any allergies to the staff in order to offer the best possible service for you and your guests.

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1  Cereali contenenti glutine
<i>Gluten</i> | 5  Arachidi
<i>Peanuts</i> | 9  Sedano
<i>Celery</i> | 13  Lupini
<i>Lupin</i> |
| 2  Crostacei
<i>Crustaceans</i> | 6  Soia
<i>Soybeans</i> | 10  Senape
<i>Mustard</i> | 14  Molluschi
<i>Molluscs</i> |
| 3  Uova
<i>Eggs</i> | 7  Latte
<i>Milk</i> | 11  Semi di sesamo
<i>Sesame seeds</i> | |
| 4  Pesce
<i>Fish</i> | 8  Frutta a guscio
<i>Nuts</i> | 12  Anidride solforosa
<i>Sulphur dioxide</i> | |

* Prodotto congelato / *Frozen product*

MENU

Dal lunedì al sabato
From monday to saturday

Dalle ore 12.00 alle 14.30
From 12.00 a.m. to 2.30 p.m.

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,00 euro
Caffè decaffeinato / Decaffeinated coffee	1,00 euro
Caffè americano / American coffee	2,50 euro
Marocchino	1,70 euro
Cappuccino	2,00 euro
Cappuccino di soia	2,50 euro
Latte macchiato / Milk and coffee	3,00 euro
Orzo tazza piccola / Barley small cup	1,50 euro
Orzo tazza grande / Barley big cup	2,00 euro
Ginseng tazza piccola / Ginseng small cup	2,50 euro
Ginseng tazza grande / Ginseng big cup	3,00 euro
Thè	3,50 euro
Cioccolata / hot chocolate	4,00 euro

BIRRE

Menabrea, Italian beer	6,00 euro
Corona	6,00 euro
Beck's	6,00 euro

CENTRIFUGHE

Centrifuga / Fresh smoothie	7,00 euro
Spremuta d'arancia / Orange fresh juice	6,00 euro

SOFT DRINKS

Acqua minerale naturale o gasata 50 cl	2,00 euro
Mineral water still or sparkling 50 cl	
Coca cola, Coca cola light, Coca cola zero, Sprite, Fanta	3,00 euro
Acqua tonica, Ginger ale, Lemon soda	4,00 euro
Crodino, Sanbitter	4,00 euro
Succhi di frutta	4,00 euro

WINE BY THE GLASS

BOLLICINE / SPARKLING

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RUSTICO, Nino Franco, <i>Veneto</i>	8,00 euro
LETRARI BLANC DE BLANC, TRENTO DOC, <i>Trentino</i>	10,00 euro
LETRARI ROSÈ, TRENTO DOC, <i>Trentino</i>	10,00 euro
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC	15,00 euro

VINI ROSÈ / ROSÈ WINES

CANTALUPI ROSATO, Tenute Conti Zecca, <i>Puglia</i>	7,00 euro
---	-----------

VINI BIANCHI / WHITE WINES

FALANGHINA, Di Maio Norante, <i>Molise</i>	7,00 euro
PINOT GRIGIO, Bastianich, Friuli <i>Venezia Giulia</i>	7,00 euro
TOCAI FRIULANO, Bastianich, <i>Friuli Venezia Giulia</i>	7,00 euro
CHARDONNAY, Conte Brandolini d'Adda, <i>Friuli</i>	7,00 euro
CHABLIS, Chanson, Borgogna, <i>Francia</i>	8,00 euro
GEWURZTRAMINER, Pfitscher, <i>Alto Adige</i>	9,00 euro

VINI ROSSO / RED WINES

MORELLINO DI SCANSANO, Le Pupille, <i>Toscana</i>	8,00 euro
LEGENDE BORDEAUX, Barons de Rothschild Collection, <i>Francia</i>	8,00 euro
AGLIANICO, Contado, <i>Molise</i>	8,00 euro
CHIANTI, Castiglioni Frescobaldi, <i>Toscana</i>	9,00 euro
BRUCIATO, Tenuta Guado al Tasso Antinori, <i>Toscana</i>	11,00 euro

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES

MOSCATO APIANAE, Di Majo Norante, <i>Molise</i>	6,00 euro
PASSITO "MORSI DI LUCE", Florio, <i>Sicilia</i>	9,00 euro

ANTIPASTI

Battuta di filetto di manzo al coltello, maionese all'erba cipollina e verdure in agrodolce <i>Beef fillet tartare, chive flavoured mayonnaise and sweet-and-sour vegetables</i>	16 euro
--	---------



Spuma di patate e porri, code di gambero scottate*, pesto al basilico e mandorle <i>Potato and leek mousse, seared shrimps tails*, basil and almonds pesto</i>	12 euro
--	---------



Ceasar salad, crostini di pane, lattuga baby, bacon croccante, acciughe, parmigiano Reggiano <i>Ceasar salad, baby gems, bread croutons, parmesan shaving, crispy bacon and Ceasar dressing</i>	12 euro
---	---------



PRIMI

Spaghetti di pasta all'uovo alla carbonara <i>Spaghetti Carbonara Style with pork cheek, eggs, pecorino Romano cheese</i>	12 euro
--	---------



Rigatoni di semola di grano duro al sugo fresco di pomodoro Pachino, timo e parmigiano grattugiato <i>Rigatoni pasta, Pachino tomato sauce, thyme and grated Parmesan cheese</i>	10 euro
--	---------



Risotto alla Milanese <i>Risotto Milanese Style with saffron threads</i>	14 euro
---	---------



Cous cous alla curcuma, pescato del giorno, salsa speziata al curry e verdure di stagione <i>Turmeric flavoured cous cous, catch of the day, curry and seasonal vegetables sauce</i>	16 euro
--	---------



SECONDI

Filetto di manzo, salsa guacamole
e patate al forno

Beef fillet, guacamole sauce and baked potatoes

22 euro

Polpo alla griglia, purè di patate all'olio di oliva
e biette saltate

Grilled octopus, olive oil mashed potatoes and sauteed chards

16 euro



Coscia di pollo arrosto, salsa alla diavola
e misticanza invernale

Roasted chicken thigh, spicy sauce and seasonal mixed salad

14 euro



CONTORNI

Spicchi di patate fritte*

*Potato wedges**

5 euro



Insalata mista

Mix green salad

4 euro

Verdure di stagione saltate in padella

Stir-fried vegetables

5 euro

I DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO

Traditional Tiramisù

7 euro



MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruits salad

6 euro

LINGOTTO AL CIOCCOLATO E LAMPONI

Chocolate ingot and raspberries

7 euro

