

B E L U G A

“La tradizione è custodire il fuoco, non adorarne le ceneri”
“*Tradition is not the worship of ashes, but the preservation of fire.*”

Gustav Mahler

ANTIPASTI - STARTERS

INTOLLERANZE

Parmigiana di melanzane <i>Aubergine Parmigiana</i>	€ 25	1,7
Insalata di gamberi con pomodorini confit e olive <i>Shrimp salad with confit cherry tomatoes and olives</i>	€ 27	2

PRIMI - PASTA AND RICE

INTOLLERANZE

Spaghetto con pomodoro e basilico <i>Spaghetto with tomato sauce and fresh basil</i>	€ 31	1
Fusilli con ragù alla Bolognese <i>Fusilli pasta with Bolognese ragout</i>	€ 32	1,9,12
Linguine di Gragnano con vongole veraci <i>Linguine pasta with clams</i>	€ 37	1,4,14

SECONDI - MAIN COURSES

INTOLLERANZE

Branzino alla griglia con emulsione di broccoli e patata al sale <i>Grilled fillet of seabass with broccoli sauce and salted potatoes</i>	€ 37	4
Filetto di manzo con patate novelle <i>Beef fillet with roast potatoes</i>	€ 35	x

DESSERT

INTOLLERANZE

Babà con crema e amarena <i>Rhum babà with vanilla cream and cherry</i>	€ 17	1,3,7
Selezione di gelati e sorbetti <i>Selection of ice-cream and sorbert</i>	€ 17	1,3,7
Tagliata di frutta <i>Fresh fruit platter</i>	€ 17	x

Gli alimenti come il pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento a -20° per almeno 48 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

INTOLLERANZE

In conformità al **Regolamento UE n. 1169/2011** del Parlamento e del Consiglio Europeo, segue l'elenco dei prodotti e delle sostanze che potrebbero provocare allergie e intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte.
 8. Frutta a guscio, quali mandorle, nocciole, anacardi, noci, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
-

Our fresh fishery products have not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing at -20° for at least 48 hours, including fish that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere according to Reg. (EC) No 853/2004, annex III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.

INTOLERANCES

*In compliance with the **EU Regulation. 1169/2011** of the European Parliament and Council, the list of products and substances that may cause allergies and intolerances follows:*

- 1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.*
- 2. Crustaceans and products thereof.*
- 3. Eggs and products thereof.*
- 4. Fish and products thereof.*
- 5. Peanuts and products thereof.*
- 6. Soybeans and products thereof.*
- 7. Milk and products thereof.*
- 8. Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof.*
- 9. Celery and products thereof.*
- 10. Mustard and products thereof.*
- 11. Sesame seeds and products thereof.*