

BELUGA

“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

Insalata di seppie al BBQ con primizia di stagione ed emulsione di rucola e menta <i>Squid salad BBQ with fresh vegetables and rucola and mint sauce</i>	€ 33	1, 4, 6, 9, 14
Baccalà pil-pil con maionese al pomodoro, olive, origano e verdure all'agro <i>Boiled salt cod pil-pil style with tomato mayonnaise, olives, oregano and vegetables</i>	€ 44	2, 4, 7, 9, 14
Gambero con gelatina al limone e salsa prezzemolo <i>Seared prawns with lemon jelly and parsley sauce</i>	€ 44	2, 4, 7, 9, 14
Tartare di Fassona, tuorlo marinato e tartufo <i>Beef tartare with marinated egg yolk and black truffle</i>	€ 23	1, 3, 8, 10, 11
Uovo bio in purgatorio con pane ai semi di finocchietto <i>Tomato and anchovy scented egg with seeds bread and wild fennel</i>	€ 30	1, 3, 6, 7, 8

PRIMI - PASTA AND RICE

INTOLLERANZE

Ravioli con caciotta, pomodorini del Vesuvio e pecorino di Carmasciano <i>Cheese filled ravioli with cherry tomatoes and Carmasciano sheep cheese</i>	€ 34	1, 3, 7
Gnocchi di patate con ragù di pesce, vongole e crema di asparagi <i>Potato gnocchi with fish and clams ragout and asparagus purée</i>	€ 41	1, 2, 3, 4, 7, 9, 14
Spaghetto di Gragnano con pomodorini del piennolo e corbarino <i>Spaghetti with assorted vine tomato sauce</i>	€ 34	1
Risotto ai crostacei con burrata, lime e lattuga di mare <i>Risotto with shellfish, burrata, lime and sea weed</i>	€ 38	2, 4, 7, 9, 11, 12, 14

SECONDI - MAIN COURSES

INTOLLERANZE

Pesce del giorno in brodetto di mare e insalatina <i>Fish soup served with mixed salad</i>	€ 45	2,4,6,9, 14
Rombo al forno con patate ratte e carciofi (min. per 2 persone) <i>Oven baked turbot with potatoes and artichokes (serves two)</i>	€ 95/kg	1,2,4,9
Costolette d'agnello alla brace con contorno di stagione e salsa al pepe <i>Grilled lamb chop with assorted vegetables and pepper sauce</i>	€ 44	9,12
Animella con spinaci al burro e mostarda di mela <i>Pan seared sweetbreads with spinach and apple mustard</i>	€ 42	1,6,7,8, 9,10
Guancia di manzo brasata al vino rosso con purea di patate al burro salato <i>Red wine stewed beef cheek with potato purée and salted butter</i>	€ 42	7,9,12

DESSERT

INTOLLERANZE

Tagliata di frutta <i>Fresh fruit platter</i>	€ 16	-
Babà alla crema con amarene <i>Rum Baba with black cherry</i>	€ 19	1,3,7,8
Morbido di cioccolato e nocciole salate <i>Chocolate pie with salted walnuts</i>	€ 19	1,3,7,8
Gelati e sorbetti <i>Assorted ice creams</i>	€ 19	1,3,7,8

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.*