

ANTIPASTI - STARTERS

INTOLLERANZE
INTOLERANCES

Insalata di seppie al BBQ con primizia di stagione ed emulsione di rucola <i>Squid salad BBQ with fresh vegetables and rucola</i>	€ 30	1, 4, 6, 9, 14
Battuta di tonno con melanzana alla soia e sesamo <i>Beaten tuna with aubergine, soy and sesame</i>	€ 40	2, 4, 7, 9, 14
Gambero con emulsione di lime e frutto della passione, menta e pepe rosa <i>Shrimp with lime and passion fruit emulsion, mint and pink pepper</i>	€ 40	2, 4, 7, 9, 14 1, 3, 8, 10, 11
Tartare di Fassona, tuorlo marinato e tartufo <i>Beef tartare with marinated egg yolk and black truffle</i>	€ 30	1, 3, 6, 7, 8
Frittura di Calamari con sale alle alghe e salsa ponzu <i>Fried squid with seaweed salt and ponzu sauce</i>	€ 27	1, 3, 6, 7, 8

PRIMI - PASTA AND RICE

INTOLLERANZE
INTOLERANCES

Ravioli con caciotta, pomodorini del Vesuvio e pecorino di Carmasciano <i>Cheese filled ravioli with cherry tomatoes and Carmasciano sheep cheese</i>	€ 33	1, 3, 7
Gnocchi di patate con ragù bianco di pesce, vongole e crema di zucchine <i>Potato gnocchi with white fish ragù, clams and zucchini cream</i>	€ 37	1, 2, 3, 4, 7, 9, 14
Spaghetto di Gragnano con pomodorini del piennolo e corbarino <i>Spaghetti from Gragnano with piennolo cherry tomatoes and corbarino</i>	€ 31	1, 2, 4, 7, 9 11, 12, 14
Risotto con cozze e pomodorino giallo <i>Risotto with mussels and yellow tomatoes</i>	€ 31	1, 2, 4, 7, 9 11, 12, 14

SECONDI - MAIN COURSES

		INTOLLERANZE INTOLERANCES
Tonno alla plancia con pomodorini, capperi, e olive <i>Grilled tuna with cherry tomatoes, capers and olives</i>	€ 42	2, 4, 6, 9, 14
Rombo al forno con patate ratte e fagiolini (min. per 2 persone) <i>Oven baked turbot with potatoes and green beans (serves two)</i>	€ 90/ 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>	€ 40	9, 12
Tagliata di manzetta con verdure stagionali <i>Manzetta steak with seasonal vegetables</i>	€ 39	1, 6, 7, 8, 9, 10
Guancia di maiale brasata al vino rosso con purea di patate al burro salato <i>Pork cheek braised in red wine with mashed potatoes and salted butter</i>	€ 39	7, 9, 12

DESSERT

		INTOLLERANZE INTOLERANCES
Tagliata di frutta <i>Fresh fruit platter</i>	€ 15	-
Babà alla crema con amarene <i>Rum Baba with black cherry</i>	€ 17	1, 3, 7, 8
<i>Tiramisu</i>	€ 17	1, 3, 7, 8
Morbido di cioccolato e nocciole salate <i>Chocolate pie with salted walnuts</i>	€ 17	1, 3, 7, 8
Gelati e sorbetti <i>Assorted ice creams</i>	€ 17	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.*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre.*
13. *Lupin and products thereof.*
14. *Molluscs and products thereof.*