



ANTIPASTI

Selezione di salumi e parmigiano varie stagionature (latticini)	23
Tagliere vegano: giardiniera della casa, fiori di zucca in tempura, insalatina di carciofi e pane integrale tostato (glutine, arachidi, soia)	20
Muscoli del golfo ripieni (molluschi-latticini-uova-frutta a guscio-glutine-pesce)	24
Gamberetti di fascina** fritti, verdure filangè (crostacei-glutine-molluschi-solfiti-sedano)	23
Calamaretti** ripieni al nero di mare (molluschi-crostacei-sedano-glutine-uova-frutta a guscio- solfiti)	25

PRIMI PIATTI

Gnocchetti al ragù con ossobuco di wagyu**, limone, prezzemolo e menta (glutine-uova-sedano-latte-solfiti)	25
Risotto al rhum, mango e scampi** (latte-crostacei-sedano-solfiti)	27
Carbonara al gambero rosso* (glutine-uova-latte-solfiti-crostacei)	29
Paccheri ai muscoli del golfo (glutine-molluschi-solfiti-sedano)	26

*Prodotto congelato o surgelato all'origine

**Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura conforme alle
prescrizioni del Reg. CE 853/2004 per garantire la sicurezza alimentare.



SECONDI PIATTI

Roast beef di picanha con salsa teryaki e patate al forno (glutine-solfiti-soia-sedano)	26
Polpo** alla lisbonese, taggiasche e pinoli (pesce-molluschi-crostacei-solfiti-sedano-frutta a guscio)	27
Caramella di stoccafisso e polentina fritta (pesce-crostacei-solfiti)	29
Pescato del giorno alla piastra o al forno con contorno di verdure (pesce-crostacei-solfiti)	9/hg

DESSERT

Brownie al cioccolato fondente con chantilly al rhum e granola di pistacchio (uova-glutine-latticini-solfiti-frutta a guscio)	14
Mousse allo yogurt con frutto della passione (latticini)	14
Selezione di torte della casa (uovo-latticini-glutine-frutta a guscio)	12

*Prodotto congelato o surgelato all'origine

**Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura conforme alle
prescrizioni del Reg. CE 853/2004 per garantire la sicurezza alimentare.

ALLERGENI

Informazioni sulla presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici o dei loro derivati considerati allergeni: nelle nostre preparazioni possono essere utilizzate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, consultate la legenda e la tabella, chiedete al nostro personale che è preparato per consigliarvi.

1: Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2: Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3: Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

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 (incluso lattosio).

8: Frutta a guscio (tranne la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici).

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: Lupini e prodotti a base di lupini.

13: Molluschi e prodotti a base di molluschi.

14: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale.