

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS

- **CROSTACEI / CRUSTACEANS**
marini e d'acqua dolce :gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
from sea and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and others
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**
cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghisecchi, conserve ecc.
pickled, preserved in oil and in brine foods, jams, dried mushrooms, preserves, etc.
- **ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES**
snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
packed snacks, creams and seasonings containing even a small dose of them
- **FRUTTA A GUSCIO / NUTS**
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans and pistachios
- **GLUTINE / GLUTEN**
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati
cereals, wheat, rye, barley, oat, hulled wheat, khorasan wheat, included hybridised derivatives
- **LATTE E DERIVATI / MILK AND DERIVATIVES**
ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
every product in which milk is employed: yoghurt, cookies, cakes, ice cream and any other cream
- **LUPINI / LUPINS**
presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e simili
presents in vegan foods as: roasts, salami, flours and similar products
- **MOLLUSCHI / SHELLFISH**
canestrello, cannolicchio, capasanta, cozze, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.
queen scallop, razor clam, scallop, mussels, oyster, limpet, clam, tellina etc.
- **PESCE / FISH**
prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
foods in which fish is present, even in small percentages
- **SEDANO / CELERY**
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
in pieces, inside soup and sauce preparations and in vegetable concentrates
- **SENAPE / MUSTARD**
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
It can be found in sauces or in seasonings, especially in Italian "Mostarda"
- **SESAMO / SESAME**
semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
whole seeds used for bread, in flours even in small percentages
- **SOIA / SOY**
prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
derivatives as : soy milk, tofu, soy spaghetti and similar products
- **UOVA E DERIVATI / EGGS AND DERIVATIVES**
uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
eggs and products containing them as: mayonnaise, emulsifier, egg pasta



Per maggiori informazioni rivolgersi al nostro personale per consultare il libro degli allergeni
For more information ask our staff to look up the allergene book

MENU

ANTIPASTI – STARTERS

***Degustazione di carpacci e crostacei** 25€

Selection of mixed carpaccios and crustaceans

(Allergeni / allergens 2, 4, 12, 14)

Volpina marinata in salsa di soia, miele e caffè con finferli, pioppini e nocciole 18€

Mullet fillet marinated in soy sauce, honey and coffee with mixed mushrooms and hazelnuts

(Allergeni / allergens 1, 4, 6, 8)

***Capesante scottate, vellutata di patate al limone, porro bruciato, purè di carota e zenzero, salicornia** 18€

Grilled scallops, lemon aromatized potato cream, burned leek, carrot and ginger puree, salicornia

(Allergeni / allergens 14)

Calamari alla barbabietola, robiola, crumble di capperi, limone 18€

Calamari marinated in beetroot juice, robiola cheese, caper crumble, lemon

(Allergeni / allergens 7, 14)

Baccalà mantecato, chips di polenta soffiata, pistacchi 16€

Cream of codfish, puffed polenta and artichokes in oil

(Allergeni / allergens 4, 8)

Coppa piacentina, fichi e crema di robiola 15€

Capocollo cured ham from Piacenza, figs and robiola cheese cream

(Allergeni / allergens 7)

Flan di erbe, fondente di parmigiano, mandorle tostate 15€

Fresh spring herb Flan, parmesan fondue, toasted almonds

(Allergeni / allergens 1, 3, 7, 8, 10)

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Linguine di Gragnano, cicale di mare e la loro bisque 18€

Linguine from Gragnano, mantis shrimps and their bisque
(Allergeni / allergens 1, 2)

Spaghetti di Gragnano, ragù di seppie in nero, seppia abbrustolita 18€

Spaghetti from Gragnano, minced squids in their black ink, seared squid
(Allergeni / allergens 1, 14)

Cappellacci ripieni di ricotta di pecora al limone con guancette di rana pescatrice in guazzetto, olive e capperi 24€

Cappellacci stuffed with sheep's milk ricotta and lemon, monkfish cheeks in tomato sauce, olive and capers
(Allergeni / allergens 1, 3, 4, 7)

Risotto ai funghi, crema all'aglio nero, zucca 22€

Risotto with mushrooms, black garlic cream, pumpkin
(Allergeni / allergens 7)

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Oratine nostrane scottate con verdure di stagione 22€

Grilled local sea bream with seasonal vegetables
(Allergeni / allergens 4)

***Piovra grigliata, crema di peperoni arrosto, cipolline all'aceto balsamico e lamponi, olive nere e ananas** 22€

Grilled octopus, roasted pepper cream, baby onions marinated in balsamic vinegar and raspberry juice, black olives and pineapple
(Allergeni / allergens 14)

Tataki di ricciola, salsa e granella di pistacchio, patate morbide al limone, erba cipollina 22€

Amberjack tataki, leek, pistachio sauce and crumble, lemon aromatized softened potatoes and chives
(Allergeni / allergens 4, 7, 8)

CONTORNI – SIDES 5€

DESSERTS

Tiramisù “espresso”	8€
<i>“Made – to – order” Tiramisu</i> (Allergeni / allergens 1, 3, 7)	
Panna cotta con cioccolato e nocciole	8€
<i>Panna cotta with chocolate and hazelnuts</i> (Allergeni / allergens 7, 8)	
Biscottini con crema al mascarpone	8€
<i>Homemade cookies with mascarpone cream</i> (Allergeni / allergens 1, 3, 7)	
Cremoso allo yogurt, fichi freschi, pan di pistacchio e mandorle, crumble al cacao, miele	10€
<i>Yoghurt cream, fresh figs, pistachio and almond sponge, cocoa crumble, honey</i> (Allergeni / allergens 1, 3, 7, 8)	
Selezione di formaggi con mostarde e chutney	12€
<i>Cheese board with chutneys</i> (Allergeni / allergens 7)	