

# 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

**Tartare di ricciola, erba cipollina e finocchietto, salsa all'arancia e anice stellato, crackers di segale** 18€

*Amberjack tartare, chives and dill, orange and star anise sauce, rye flour crackers*

(Allergeni / allergens 1, 4)

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

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

(Allergeni / allergens 1, 7, 14)

**Baccalà mantecato, chips di polenta soffiata, pistacchi** 16€

*Cream of codfish, puffed polenta and pistachios*

(Allergeni / allergens 4, 8)

**Filetto di maiale lardellato, carciofini e crema di robiola** 15€

*Cured pork fillet, artichokes and robiola cheese cream*

(Allergeni / allergens 7)

**Cipolla di Montoro ripiena di zucca e gorgonzola con uovo pochè** 16€

*Onion from Montoro stuffed with pumpkin and blue cheese topped with a poached egg*

(Allergeni / allergens 1, 3, 7)

## 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, 7)

**Spaghetti affumicato pastificio Verrigni, acciughe del Cantabrico Conservas Ortiz, burro trentino di montagna, zest di limone** 18€

*Smoked spaghetti by Verrigni pasta makers, Cantabrian Sea anchovies by Conservas Ortiz, Italian alpine butter, lemon zest*

(Allergeni / allergens 1, 4, 7)

**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** 24€

*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** 24€

*Grilled octopus, roasted pepper cream, baby onions marinated in balsamic vinegar and raspberry juice, black olives and pineapple*

(Allergeni / allergens 14)

**Merluzzo, carciofi, patata, chips di cavolo nero, polvere di liquirizia** 24€

*Cod fish, artichokes, potatoes, black cabbage chips, liquorice powder*

(Allergeni / allergens 4)

**CONTORNI – SIDES** 5€

## DESSERTS

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