

Comunicazione di servizio in applicazione del Reg. UR 1169/2011

In caso di allergie o intolleranze alimentari si consiglia sempre di comunicarlo al responsabile di sala. Il capo cuoco è a disposizione per informazioni riguardanti l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti — non è garantita la "non contaminazione" dei piatti in caso di allergie o intolleranze di ogni genere.

(\*) In assenza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato di ottima qualità, Per garantire la qualità della materia prima, la stessa viene conservata ad una temperatura di surgelamento.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg CE 853/2004, allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3



*Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto*

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine,
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  8. 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 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*Menù alla Carta*

## I NOSTRI ANTIPASTI

Battuto di Gamberi cotto al vapore, Guacamole, Pomodorini  
Confit, cipolla di tropea in agrodolce **17** 1,2,4,7,12,14

Calamaro ripieno alle erbe, Hummus di Ceci e menta,  
Olio alla Citronella **19** 1,2,4,6,14

Uovo pochè panato, Tartufo nero, vellutata di Sedano rapa e  
Patate fumè **16** 1,3,5,7,9

Ganassino in doppia cottura, crema di Zucca,  
Chips di Carote **18** 1,2,4,9,14

## LE TARTARE

Tartare di Tonno, pinzimonio di Frutta e Verdura di stagione  
**23** 1,4,5,7,6,11 (\*)

Tartare di Scottona, suggestioni di stagione  
**20** 1,3,5,6,7,11

---

### PIATTO BAMBINI 15€ ( compreso coperto )

Pasta al Pomodoro fresco **OPPURE** Cotoletta con patate alle Erbe  
1,2,3,4,7,9,12,14

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello, Pesto di Pomodori secchi,  
Finocchietto e Bourouela croccante **21** 1,5,7,8,9

Gnocchetti di Farro, Burro montato al Limone, Seppie e  
Cannellini **21** 1,2,4,7,9,12,14

Pappardelle alla Segale della Cucina ai Porcini **21** 1,3,7,9

Tajerin fatto in Cascina, Cacio, Pepe, battuto di Gamberi **21**  
1,2,3,4,7,9,14

Ravioli al Gorgonzola, Pistacchi e fondo Bruno **21** 1,3,7,8,9

## I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata di Scottona razza Coalvi,  
Patate alle Erbe **25** 1,3,5,6

Filetto di Cinghiale al Barolo, Zucca arrosto e  
Noci tostate **26**

Tonno scottato al Sesamo, variazione di Piselli e Pak-Choi **28**  
1,4,6,10,11

Ricciola, Misticanza e panna acida, Mele e Pinoli,  
riduzione alla Sangria **25** 1,4,7,8,10

Fritto Misto di Calamari e Gamberi, Patatine croccanti **27**  
1,2,3,4,5,7,10, 14

---

**COPERTO 3 €**