

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

Morbido di Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnato,
chips di Altamura **19** 1,2,3,4, 7,9,12,14

julienne di Seppia, Pesto di Basilico, Ciliegie,
Stracciatella di Bufala **20** 1,3, 2,4,5,7,13,14

Fiore di Zucchini panato ripieno di ricotta, Alici e Menta,
crema di Datterini e Gocce di Pesto **16** 1,3,4,5,7

Quadro di Verdure di stagione,
salsa verde e scamorza piastrata **18** 1,3,5,7

LA TARTARE

Tartare di Scottona razza Coalvi, suggestioni di stagione
20 1,6, 3,11

Tartare di Salmone, Frutta e Verdura di Stagione
22 1,4,6,8

PIATTO BAMBINI (compreso coperto)

Pasta al Pomodoro fresco **13€**

Cotoletta di Pollo e Patate **15€**

1,2,3,4,7,9,12,14

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli, crema di Pomodoro,
panna montata al Basilico **22** 1,3,7,9,12

Linguine all'Astice **28** 1,2,3,4,5,7,8,9,13,14

Gnocchi integrali, Pesto di Limoni e Basilico,
Calamari spadellati **23** 1,2,3,7,8,9,14

Tajerin all'Uovo, Cacio, Pepe, battuto di Gamberi*
21 1,2,3,4,7,9, 12,14

Ravioli Fatti in Cascina ripieni alla Parmigiana e Pinoli **24** 1,3,7,9

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Filetto di Maialino ai frutti rossi, Fagiolini al Sesamo **25** 1,3,6,7,9,12

Orecchia di Elefante, Patate al Forno **26** 1,3,5,7

Tagliata di Manzo, Cipolla croccante e

Asparagi **25** 1,5,7,12

Fritto di Gamberoni*, Calamari* e Patatine* Dippers **28** 1,4, 2,5,7,12

Pescatrice* bardata al Bacon, piattoni, crema alle Erbe **25**
1,4,2,5,7,8,12

COPERTO 3 €