



# MENU À LA CARTE



# MENU À LA CARTE

---

## Starter

---

Polpo scottato, crema di zucca grigliata, crumble di amaretto 14,00

1-3-4-7

Baccalà e scarola 11,00

4-8-12

Gambero scottato, salsa di piselli e tahina nera 12,00

2-11

Sfogliatina di pasta fillo, verza brasata, zucca e carciofi 9,00

1-12

Pancia di maiale cbt, insalata coleslaw 11,00

3-6-9-10

Tagliere di formaggi 18,00

1-7-8-12

Tagliere di salumi 16,00

1-7-8-12

## Main Course

---

Paccheri al pesto di pomodoro secco, gamberi e stracciatella <i>1-2-7-8-12</i>	17,00
Mezzi rigatoni al ragu' di polpo e limone candito <i>1-4-9</i>	15,50
Spaghettoni di gragnano, polpa di riccio, aglio nero e pane atturrato <i>1-4-14</i>	25,00
Risotto al parmigiano, nocciola e ristretto di vin brulé <i>7-8-12</i>	17,00
Fagotto ripieno di ricotta e basilico al sugo di genovese <i>1-3-7-9</i>	17,50

## MENU À LA CARTE

---

### Even More

---

Baccalà alla marinara 15,50  
4

Salmone gratinato al pepe, crema di alga wakame 13,00  
1-4

Filetto di branzino, cimette di rapa ripassate 16,50  
4

Pomodoro cuore di bue grigliato, bufala appassita,  
spinacino, salsa di frutta secca, briciole di grana padano 12,00  
7-8

Guancia di vitello brasata, purè di patate 19,50  
7-9-12

### Meat Lovers

---

Tagliata di black angus 300 gr. con contorno (chiedere al personale) 25,00  
(chiedere per intolleranze e allergie)

Per tutti i tagli di carne disponibili in vetrina, rivolgersi al personale di sala

# ELENCO ALLERGENI

---

- 1 GLUTINE  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
- 2 CROSTACEI E DERIVATI  
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
- 3 UOVA  
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
- 4 PESCE E DERIVATI  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
- 5 ARACHIDI E DERIVATI  
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- 6 SOIA E DERIVATI  
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
- 7 LATTE E DERIVATI  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
- 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
- 9 SEDANO E DERIVATI  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- 10 SENAPE E DERIVATI  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI  
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI  
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
- 13 LUPINO E DERIVATI  
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

**ATTENZIONE - Tutte le eventuali allergie ed intolleranze alimentari vanno obbligatoriamente e tempestivamente comunicate al personale di sala**