ANTIPASTI

L'UOVO — €20
Uovo croccante Biancofiore, fonduta di caciocavallo, tartufo nero e chips di pane
Crispy Biancofiore egg, caciocavallo fondue, black truffle and bread chips

RICCIOLA MARINATA ALLA BARBABIETOLA CON ZESTE DI LIME E OLIO EVO — €18
Amberjack Marinated in Beetroot with Lime Zest and EVO Oil

TRIS DI TARTARE (SALMONE, TONNO E RICCIOLA MARINATA) — €20
Tris of Tartare (Salmon, tuna and marinated amberjack)

FAVE E CICORIE CON CROSTINI DI PANE CROCCANTE — €12
Broad beans and chicory with crunchy bread croutons

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI — €30
Selection of cured meats and cheeses

ANTIPASTO DEL GIORNO
Appetizer of the Day

PRIMI

GNOCCHETTI CON VONGOLE VERACI, DATTERINO GIALLO
E PESTO DI BASILICO — €20
Gnocchi with clams, yellow cherry tomatoes and basil pesto

RISOTTO AI CROSTACEI CON MAZZANCOLLA LOCALE (MIN 2 PORZIONI) — €20
Creamy risotto with shellfish and local prawns.

ORECCHIETTE AL GRANO ARSO CON FUNGHI CARDONECELLI,
DATTERINO E TARTUFO — €18
Orecchiette with burnt wheat, cardonecelli mushrooms, datterino tomatoes and truffle

MEZZOPACCHERO ALLA CARBONARA — €16
Mezzopacchero alla carbonara

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA — €14
Bari-style spaghetti "Assassina": pan-seared pasta with spicy tomato sauce and a crispy finish.

PRIMO DEL GIORNO
First of the Day

SECONDI

SALMONE SCOTTATO CON CAPONATA DI VERDURE €18
Seared salmon with vegetable caponata

FILETTO DI TONNO AL PEPE VERDE €24
Tuna fillet with green pepper

FILETTO DI BOVINO IN SALSA DEMI-GLACE €30
Beef fillet in demi-glace sauce

TAGLIATA DI POLLO CBT CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA €15
Sliced chicken with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese

SECONDO DEL GIORNO
Second of the day

CONTORNI

CHIPS DI PATATE €6
Potato Chips

CONTORNO STAGIONALE DEL GIORNO €8
Seasonal outline of the day

DESSERT

TIRAMISÙ €8

Classic Italian dessert with ladyfingers, espresso and mascarpone cream.

CHEESECAKE €8

Creamy cheesecake with a crunchy base and a topping suggested by the staff according to seasonal availability.

SORBETTO €6

Refreshing lemon sorbet, served chilled.

ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci)

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Sedano e prodotti a base di sedano

Uova e prodotti a base di uova

Senape e prodotti a base di senape

Pesce e prodotti a base di pesce

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia

Lupini e prodotti a base di lupini

Latte e prodotti a base di latte

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione, sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli prodotti proposti in listino, al personale in servizio.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime

COPERTO	€4
COPERTO LIVE	€8