



Antipasti & Piatti freddi

	GLUTINE - GLUTEN	CROSTACEI - SHELLFISH	UOVA - EGGS	PESCE - FISH	ARACHIDI - PEANUTS	SOIA - SOYBEANS	LATTE - MILK	FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL	SEDANO - CELERY	SENAPE - MUSTARD	SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS	ANDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES	LUPINI - LUPIN	MOLLUSCHI - MOLLUSCS
Bruschette sfiziose con bufala, ciroietto, basilico fresco, capperi e olive	●					T	●			T	T	●		
Zuppa di pesce e frutti di mare		●		●										●
Polpo e patate con sedano al pepe rosa									●					●
Carpaccio di manzo con pennellata di maionese e worchester	●		●	●			●			●				
Burrata su prosciutto crudi di Parma, confit e olio al basilico							●							
Polenta grigliata con porcini, finferli, champignons e tartufo nero	T		T				●							
Baccalà mantecato con patate, bottarga e basilico fritto	●		●	●		T	●	T						

Primi piatti

	GLUTINE - GLUTEN	CROSTACEI - SHELLFISH	UOVA - EGGS	PESCE - FISH	ARACHIDI - PEANUTS	SOIA - SOYBEANS	LATTE - MILK	FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL	SEDANO - CELERY	SENAPE - MUSTARD	SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS	ANIDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES	LUPINI - LUPIN	MOLLUSCHI - MOLLUSCS
Spaghetti al pomodoro con sugo di ciliegini	●		T			T						●		
Spaghetti al ragù casereccio	●		T			T						●		
Gnocchi fatti in casa al nostro ragù, pancetta e scamorza affumicata, basilico fritto	●						●					●		
Bigoli alla carbonara con guanciale di maiale e pepe nero	●		●			T	●							
Pappardelle allo zafferano e pancetta affumicata	●		●			T	●			T				
Spaghetti con vongole veraci scottate al vino bianco	●		T			T						●		●
Gnocchi di patata viola al gorgonzola con chips di topinanbur	●					T	●		T	T	T			

Piatti Unici

	<i>GLUTINE - GLUTEN</i>	<i>CROSTACEI - SHELLFISH</i>	<i>UOVA - EGGS</i>	<i>PESCE - FISH</i>	<i>ARACHIDI - PEANUTS</i>	<i>SOIA - SOYBEANS</i>	<i>LATTE - MILK</i>	<i>FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL</i>	<i>SEDANO - CELERY</i>	<i>SENAPE - MUSTARD</i>	<i>SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS</i>	<i>ANIDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES</i>	<i>LUPINI - LUPIN</i>	<i>MOLLUSCHI - MOLLUSCS</i>
Spaghetti di grano duro allo scoglio d'inverno con vongole, polpo, ciliegi e gamberone	●	●	T			T						●		●
Filetti di branzino al pangrattato su cous cous con verdure alle spezie, mandorle e uvapassa con curry	T			●		T	●	●			T		T	
Padellata di riso pilaf al curry con ortaggi, calamari e gamberoni al pangrattato	●	●					●							●
Frittura di gamberoni, calamari e verdure in stile tempura	●	●												●
Tagliata di manzo in stile teriyaki con spadellata di verdure e patate	●					●			T	T	T			

Sulla griglia e in padella

	GLUTINE - GLUTEN	CROSTACEI - SHELLFISH	UOVA - EGGS	PESCE - FISH	ARACHIDI - PEANUTS	SOIA - SOYBEANS	LATTE - MILK	FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL	SEDANO - CELERY	SENAPE - MUSTARD	SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS	ANIDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES	LUPINI - LUPIN	MOLLUSCHI - MOLLUSCS
Gran misto vegetariano con bufala							●							
Costolette d'agnello alla griglia con verdure e chutney di mango										●				
Spiedini di pollo e bacon, salsa al curry, patatine fritte						T	●					●		
Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese e patatine fritte	●		●			T	T	T	T	T	T	●		
Manzo in tagliata, rucola, champignons e grana, extravergine agli aromi							●							
Trancio di salmone, spinaci al vapore, lime e zenzero				●										
Polpo in tre cotture con purè di patate viola e verdure croccanti	T					T	●		●	T	T			●

Insalate composte

	GLUTINE - GLUTEN	CROSTACEI - SHELLFISH	UOVA - EGGS	PESCE - FISH	ARACHIDI - PEANUTS	SOIA - SOYBEANS	LATTE - MILK	FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL	SEDANO - CELERY	SENAPE - MUSTARD	SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS	ANIDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES	LUPINI - LUPIN	MOLLUSCHI - MOLLUSCS
Salmone teriyaki su letto di valeriana, pomodori, peperoni e germogli alfa alfa	●			●		●				T				
Preferita con petto di pollo e verdure sulla griglia, salsa di robiola							●							
Mediterranea con polpo, patate, sedano in pinzimonio al pepe rosa				●					●					
Esotica con avocado, feta e pancetta abbrustolita							●							
Caprese di mozzarella di bufala con pomodoro "cuore di bue" e basilico fresco							●							

Contorni

<u>Contorni</u>	GLUTINE - GLUTEN	CROSTACEI - SHELLFISH	UOVA - EGGS	PESCE - FISH	ARACHIDI - PEANUTS	SOIA - SOYBEANS	LATTE - MILK	FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL	SEDANO - CELERY	SENAPE - MUSTARD	SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS	ANIDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES	LUPINI - LUPIN	MOLLUSCHI - MOLLUSCS
Patatine fritte	T													
Verdure spadellate												●		
Verdure grigliate														
Insalata mista														
Insalata verde														

Pizze

	GLUTINE - GLUTEN	CROSTACEI - SHELLFISH	UOVA - EGGS	PESCE - FISH	ARACHIDI - PEANUTS	SOIA - SOYBEANS	LATTE - MILK	FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL	SEDANO - CELERY	SENAPE - MUSTARD	SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS	ANIDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES	LUPINI - LUPIN	MOLLUSCHI - MOLLUSCS
Marinara con aglio e origano	●													
Margherita con basilico fresco	●						●							
Prataiola agli champignons ed erbe aromatiche	●						●							
Italiana ai cilegini confit, mozzarella di bufala a fine cottura e basilico	●						●							
Calvetti con ricotta, cotto di coscia e parmigiano all'uscita dal forno	●						●							
Prosciutto Funghi Affumicata con cotto di coscia, champignons e scamorza affumicata	●						●							
Ghiottona con brie e speck	●						●							
Napoletana con capperi e filetti di acciuga	●			●			●					●		
Siciliana con mozzarella di bufala e melanzane fritte	●						●							
Zingara con salsiccia dolce, ricotta e cipolla rossa	●						●							
Burrata e prosciutto crudo con pomodorini confit	●						●							
Boscaiola con funghi, finferli, porcini in padella e scaglie di grana	●						●							

Pizze

	GLUTINE - GLUTEN	CROSTACEI - SHELLFISH	UOVA - EGGS	PESCE - FISH	ARACHIDI - PEANUTS	SOIA - SOYBEANS	LATTE - MILK	FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL	SEDANO - CELERY	SENAPE - MUSTARD	SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS	ANIDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES	LUPINI - LUPIN	MOLLUSCHI - MOLLUSCS
Mare Nostrum	●			●			●							
Calzone Olivo con pancetta affumicata e gorgonzola	●						●							
Burrata e fiori di zucca	●						●							
Ortolana con tante verudre	●						●							
Capricciosa al salamino piccante, carciofini e olive ai semi di finocchio	●						●							
Trevisana con radicchio rosso e salsiccia dolce	●						●							
Contadina con salsiccia dolce, peperoni in padella e gorgonzola	●						●							
Gustosa alle melanzane, zucchine fritte e pecorino stagionato	●						●							
Quattro formaggi d'Italia: mozzarella, gorgonzola, fontina, ricotta	●						●							
Carbonara	●		●				●							
Salamino "scottalingua" di suino italiano	●						●							

Dolci golosità

	<i>GLUTINE - GLUTEN</i>	<i>CROSTACEI - SHELLFISH</i>	<i>UOVA - EGGS</i>	<i>PESCE - FISH</i>	<i>ARACHIDI - PEANUTS</i>	<i>SOIA - SOYBEANS</i>	<i>LATTE - MILK</i>	<i>FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL</i>	<i>SEDANO - CELERY</i>	<i>SENAPE - MUSTARD</i>	<i>SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS</i>	<i>ANIDRIDE SOLFORA E SOLFITI - SOLPHURE DIOXIDE AND SULPHITES</i>	<i>LUPINI - LUPIN</i>	<i>MOLLUSCHI - MOLLUSCS</i>
Affogato in composta ai frutti rossi	T		●		T	T	●	T			T			
Ananas fresco in carpaccio con frutti di bosco e sorbetto di limone	T		T		T	T	T	T			T			
Semifreddo d'amaretti e zabaione al cioccolato fondente	T		●				●	●				T		
Tiramisù con savoiardi, caffè e spuma di mascarpone al cocco	●		●			T	●					●		
Tortino caldo di mele	●		●				●							
Mousse al cioccolato e croccante di mandorle	T					T	●	●			T		T	