

Menu à la carte

Per un'esperienza sensoriale indimenticabile...
To enjoy an unforgettable tasteful experience...



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43 IT)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D - alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. Nel menù troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergeniche presenti in ogni pietanza.

Nel menù troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergeniche presenti in ogni pietanza.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES (22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43 EN)

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
 - (b) wheat based maltodextrins (1);
 - (c) glucose syrups based on barley;
 - (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - (a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - (b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

1) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

On the menu you will find the numbers correspondents to allergenic categories present in each dish.

Antipasti Appetizers

Veli di crudo di parma e bufala campana su letto di soncino
Parma ham and Buffalo mozzarella cheese with soncino salad

€ 13,00

allergeni /allergenic categories: 7 - 12

***Moscardini in crema di pomodoro leggermente piccante con crostini di pane speziato**
***Small octopus in a spicy tomatoes sauce with bread croutons**

€ 11,00

allergeni /allergenic categories: 4 - 14 - 1

***Gamberoni alla catalana con pachino, cipolla rossa e sedano su letto di rucola e vinaigrette vanigliata**

***King prawns on rocket salad with red onion cherry tomatoes celery and vanilla dressing**

€ 14,00

allergeni /allergenic categories: 2 - 9

***Tentacoli di polpo arrosto su crema di patate allo zafferano e olio all'evo**

***Grilled octopus with saffron potatoes cream and olive oil**

€ 14,00

allergeni /allergenic categories: 7 - 14

***Sauté mediterraneo con vongole cozze e gamberoni, pomodoro pachino e pepe di Cayenna**

***Mediterranean sauté with prawns, mussels and clams with cherry tomatoes and Cayenna pepper**

€ 16,00

allergeni /allergenic categories: 14 - 2

Tris di bruschette gourmet:

- pomodori secchi e crema di pecorino DOP
- crema di porcini crudo e parmigiano
- crema di pomodoro al basilico pachino e olive taggiasche

Trilogy of bruschetta

- pecorino cheese cream and dry tomatoes
- porcini mushrooms sauce ham and parmesan
- tomatoes and basil sauce cherry tomatoes and Taggiasca olives

€ 12,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 12 - 7

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.
* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.
coperto € 3,00 - service € 3,00



Primi Piatti

First Courses

*Risotto mantecato con porcini gamberetti e pecorino

*Risotto Carnaroli with mushrooms shrimps and pecorino cheese

€ 14,00

allergeni /allergenic categories: 2 - 7

*Paccheri al sugo con mazzancolle e guanciale

*Paccheri pasta with tomatoes sauce prawns and pork cheek

€ 16,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 2 - 12

*Spaghetti con vongole e lime

*Spaghetti pasta with clams and lime

€ 13,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 14

*Linguine allo scoglio con pomodorino e basilico

*Linguine pasta with seafood and cherry tomatoes

€ 21,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 2 - 14 - 4

Gnocchetti sardi al ragù di vitello e parmigiano

Sardinian dumplings with veal ragout and parmesan cheese

€ 11,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 7

Pennette dei Giovi con Luganega, pomodoro, guanciale di Norcia e pecorino 24 mesi

Pennette pasta with luganega sausage, tomatoes, sauce pork cheek and pecorino cheese

€14,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 7 - 12

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.

coperto € 3,00 - service € 3,00

Secondi Piatti

Second Courses

*Filetto di branzino in crosta di zucchine e panure aromatica con pomodorini e olive
*Sea bass fillet on a curgette crust and aromatic herbs with cherry tomatoes and black olives
€ 18,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 7

*Orata in guazzetto alla mediterranea con crostone di pane aromatizzato
*Sea bream in Mediterranean style with flavored toasted bread

€ 18,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 7

*Trancio di salmone gratinato su crema di piselli aromatizzata al limone e verdure grigliate
*Grilled Salmon steak with lemon flavored pea sauce and grilled vegetables

€ 21,00

allergeni /allergenic categories: 7

Quadrotto di Roast-beef su medaglione di melanzana con burro fuso alla salvia
Roast-beef on aubergine medallion with sage butter

€ 21,00

allergeni /allergenic categories: 7

Tagliata di manzo con rucola grana e pomodorino con patate arrosto
Sliced beef with rocket salad cherry tomatoes parmesan cheese with baked potatoes

€ 18,00

allergeni /allergenic categories: 7

Filetto di manzo bardato con speck croccante in salsa jack daniel con verdure al salto
Beef Fillet barded with crispy bacon jack Daniel sauce and sautéed vegetables

€ 24,00

allergeni /allergenic categories: 12

Contorni - Side Dishes

Patate al forno

Baked potatoes

€ 5,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 5,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 5,00

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.

coperto € 3,00 - service € 3,00



I dolci

Dessert

Tiramisù classico

Tiramisù

€ 5,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 3 - 7

Panna cotta con fragole e salsa al cioccolato

Panna cotta with strawberry and chocolate sauce

€ 5,00

allergeni /allergenic categories: 7 - 8

Torta di mele con salsa alla vaniglia

Apple pie with vanilla sauce

€ 6,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 3 - 7

Cheesecake ai lamponi

Cheesecake with raspberry

€ 5,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 7

Bibite - Drinks

Acqua naturale Natural water	€ 3,00
Acqua gassata Sparkling water	€ 3,00
Birra alla spina 0,40 cl Draft beer 0,40 cl	€ 5,00
Bibite in lattina Canned drinks	€ 3,00

Bar

Caffè espresso Espresso coffee	€ 2,00
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 2,00
Correzioni Corrections	€ 1,00

Liquori - Liquors

Amari Amari	€ 5,00
Liquori esteri Foreign liqueurs	€ 5,00
Cognac Cognac	€ 7,00
Whiskey Whiskey	€ 7,00
Grappa Bianca White Grappa	€ 4,00
Grappa Barrique Barrique Grappa	€ 5,00
Grappa Invecchiata Aged Grappa	€ 6,00
Zacapa Zacapa	€ 8,00/€ 12,00

Vini

Bollicine

Ferghettina Satèn 2013	€ 35,00
Ferghettina Brut 2013	€ 35,00
Falanghina Rosé	€ 35,00
Prosecco Treviso	€ 20,00

Rosé

Lagrein Rosé	€ 20,00
Chiaretto Rosabel	€ 16,00

Calice di vino	€ 4,00
-----------------------	---------------



Bianchi - White

Ribolla Gialla Victoria	€ 18,00
Gewürztraminer Huznar	€ 22,00
Falanghina del Beneventano Fremondo	€ 18,00
Greco di Tufo Sannio DOP	€ 20,00
Donnafugata Anthilia	€ 25,00
Müller-Thurgau Kellerei Bozen	€ 20,00
Lugana Ottella	€ 22,00
Maria Costanza Insolia Az. Milazzo	€ 22,00
Spera Vermentino di Gallura	€ 20,00

Vini

Rossi - Red

Primitivo Urmà IGT	€ 18,00
Passo Carbonaie Chianti Riserva	€ 22,00
Presentosa Montepulciano d'Abruzzo DOC	€ 20,00
Morellino di Scansano	€ 22,00
Nero D'Avola Cusumano	€ 20,00
Inferno Superiore Pietro Nera	€ 22,00
Sassella Superiore Pietro Nera	€ 22,00
Barbera d'Alba 2015 Busije	€ 20,00
Valpolicella Ripasso 2016 Recchia	€ 28,00
Valpolicella Classico Recchia	€ 20,00
Amarone della Valpolicella Recchia	€ 45,00
Chianti 2016 Aiola	€ 22,00
Rosso di Montalcino La Fiorita	€ 25,00
Brunello di Montalcino Barbi	€ 38,00
Erema Siddura	€ 22,00





seguici su 

Pranzo

Aperti da Lunedì a Venerdì

Dalle 12:30 alle 14:30

Cena

Da Lunedì a Sabato

Dalle 19:30 alle 22:00

Lunch

Open Monday to Friday

12:30 am to 2:30 pm

Dinner

Open Monday to Saturday

7:30 pm to 10:00 pm

Siamo a vostra disposizione per personalizzare diverse tipologie di menu in occasione di qualsiasi evento:

We also offer tailor-made menu proposals for any kind of event:

PRANZI, COLAZIONI
E CENE DI LAVORO
CENE AZIENDALI
FESTE PRIVATE
FESTE DI LAUREA
COMPLEANNI
BATTESIMI, COMUNIONI
E CRESIME
MATRIMONI
ADDIO AL
CELIBATO / NUBILATO
SERATE A TEMA

BUSINESS BREAKFAST,
LUNCHESS AND DINNERS
CORPORATE PARTIES
PRIVATE PARTIES
GRADUATION PARTIES
BIRTHDAYS
BAPTISMS, COMMUNIONS
AND CONFIRMATIONS
WEDDINGS
HEN / STAG PARTIES
THEMED DINNERS

METTETECCI ALLA PROVA! Ecco i nostri contatti: / TRY US! Here are our contacts:
Tel. +39 0362.64.40.300 • Cell. +39 331.67.67.476 Michele Failla (Restaurant Manager)