

Antipasti

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA CON SEDANO CANDITO E ACCIUGA DEL CANTABRICO

€ 14,00 (di cui Iva € 1,27)



CAPPUCCINO DI SEPPIA

€ 13,00 (di cui Iva € 1,18)



MANTECATO DI DENTICE IN CROSTA DI PANE CARBONE

€ 10,00 (di cui Iva € 0,90)



GRATINATI AL FORNO (CAPASANTA, CANESTRELLI, CAPPELONGHE)

€ 16,00 (di cui Iva € 1,45)



DEGUSTAZIONE COTTI DI MARE

CAPASANTA E CANESTRELLI AL FORNO, DENTICE MANTECATO SU CROSTONE, FRITTELLA DI BACCALÀ, CALAMARETTO SPILLO, SAOR DI GAMBERONI E SALMONE FIAMMATO

€ 28,00 (di cui Iva € 2,27)



DEGUSTAZIONE CRUDI DI MARE

OSTRICA KRISTAL, SCAMPI MAR D'IRLANDA, GAMBERO BLU NUOVA CALEDONIA, GAMBERO VIOLA PORTO SANTO SPIRITO, GAMBERO ROSSO MAZZARA DEL VALLO,

€ 28,00 (di cui Iva € 2,54)



TARTARE DI PIEMONTESE

€ 18,00 (di cui Iva € 1,63)



SPALLA MARINATA ALL'ARANCIO E MIELE CON GOCCE DI BURRATA

€ 13,00 (di cui Iva € 1,18)



*Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.
Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

Primi piatti

RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA
CON SCAMPI E LIME
(MIN 2 PERSONE)

€ 14,00 cad. (di cui Uva € 1,18)



SPAGHETTI DI GRAGNANO IGP AI FRUTTI DI MARE

€ 16,00 (di cui Uva € 1,45)



TAGLIOLINI NERI CON SALMONE DI NORVEGIA FUMÈ
E BURRATA DI PUGLIA

€ 14,00 (di cui Uva € 1,27)



TORTELLI DI PASTA FRESCA FATTA IN CASA
CON BRASATO E CAVOLO NERO SU CREMA DI ZUCCA VIOLINO

€ 14,00 (di cui Uva € 1,27)



GNOCCHETTI CON CREMA DI CAMEMBERT, ZUCCA
E PETTO D'OCA AFFUMICATO

€ 14,00 (di cui Uva € 1,27)



RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA
ALLA CARBONARA CON SPECK D'ANATRA
(MIN 2 PERSONE)

€ 14,00 (di cui Uva € 1,27)



Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Secondi piatti

GRIGLIATA

SCAMPI, GAMBERONI E CALAMARO

€ 22,00 (di cui Iva € 2,00)



MOLLUSCHI

CROSTACEI

BACCALÀ MORRO IN SALSA ALLA VICENTINA CON CREMA DI MAIS

€ 27,00 (di cui Iva € 2,45)



LATTICINI

PESCE

GLUTINE

SANDWICH CON SCORFANO E BACON

€ 22,00 (di cui Iva € 2,00)



MOLLUSCHI

TATAKI DI TONNO, SALSA DI CACIO E PEPE E RADICCHIO MARINATO

€ 22,00 (di cui Iva € 2,00)



LATTICINI

PESCE

FRITTURA MISTA CON POLENTA

€ 17,00 (di cui Iva € 1,54)



PESCE

CROSTACEI

GLUTINE

MOLLUSCHI

FILETTO DI MANZO AL SALE

(MIN 2 PERSONE)

€ 24,00 (di cui Iva € 2,18)



UOVA

PICCIONE GLASSATO AL CIOCCOLATO CON CREMA DI FEGATINI

€ 22,00 (di cui Iva € 2,00)

Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Contorni

RADICCHIO AI FERRI

€ 6,00

di cui Iva € 0,45

PATATE AL FORNO

€ 5,00

di cui Iva € 0,45

PATATE FRITTE



€ 5,00

di cui Iva € 0,45

CAPONATINA

€ 5,00

di cui Iva € 0,45

INSALATA MISTA

€ 5,00

di cui Iva € 0,45

Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Dessert

SFOGLIA FATTA IN CASA
CON CREMA DI PISTACCHIO E SCAGLIE DI FONDENTE

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

DOGE

BISQUIT AL CACACO, PRALINATO DI MANDORLE, CREMA AL MASCARPONE E
MOUSSE AL CIOCCOLATO

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

TRIS DI SORBETTI

CEDRO E MENTA, FRUTTO DELLA PASSIONE E MELA VERDE

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

SEMIFREDDO DI ACQUAVITE E CIOCCOLATO,
MOU SALATO E PERE SPEZIATE

€ 8,00

di cui Iva € 0,63

DELICE AL CIOCCOLATO ILLANKA
CON LAMPONE E POP CORN CARAMELLATO

€ 8,00

di cui Iva € 0,63

TIRAMISÙ

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO YUZU,
SABLÈ AL COCCO E GEL DI MANDARINO

€ 8,00

di cui Iva € 0,63

I NOSTRI DESSERT SONO TUTTI PRODOTTI ARTIGIANALMENTE
E POTREBBERO TUTTI CONTENERE TRACCE DI



UOVA



GLUTINE



LATTICINI



FRUTTA & CUSCUD

DISTILLATI, RUM E WHISKY IN ESPOSIZIONE

COPERTO

€ 3,00



GLUTINE

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.



CROSTACEI

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



UOVA

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



PESCE

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.



ARACHIDI

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



SOIA

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.



LATTICINI

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) LATTIOLO.



FRUTTA A GUSCIO

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 (BERTHOLETIA 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.



SEDANO

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



SENAPE

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SESAMO

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



LUPINI

12. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

Per la vostra sicurezza...

IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO

L'aria generata dall'impianto di condizionamento è sanificata con moduli Dust Free. Il perossido di idrogeno generato da tali moduli è in grado di distruggere batteri, muffe, virus allergeni ed odori, sanificando in tal modo tutte le superfici e l'aria che respirate.

I moduli a sanificazione attiva FC Unit 3 Classe 1 sopra descritti sono dispositivi a presidio medico conformi alla direttiva Europea concernente i dispositivi medici 93/42/CE come modificata dalla direttiva 2004/108/CE, secondo la procedura di valutazione descritta nell'allegato VII.

TOVAGLIATO

La biancheria utilizzata viene disinfettata con processo di lavaggio con dosaggio di prodotto disinfettante Chriox di Christeyns Italia, registrato come Presidio Medico Chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998. L'uso di tale PMC garantisce sanificazione da COVID-19 e più in generale da cariche microbiche sia batteriche che virali.

MISE EN PLACE

Tutte le nostre stoviglie vengono sanificate in lavastoviglie ad una temperatura di 70°/80° con il supporto di prodotti di lavaggio idonei come consigliato dal protocollo di regolamentazione delle misure di contrasto e contenimento delle diffusione del virus Covid-19.

MENAGE

Sale e pepe vengono forniti in bustine monouso. Olio e aceto, per mantenere la qualità delle selezioni che cerchiamo sempre di offrirvi, vengono disinfettati ad ogni cambio tavolo e comunque, nuovamente, ad ogni inizio servizio con prodotto Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 08 Ottobre 1998.

BAGNI

I bagni vengono disinfettati ogni giorno a fondo con prodotti a base di ipoclorito di sodio e più volte all'interno della serata con prodotto disinfettante Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998.

ACQUA MICROFILTRATA

Viene eseguita una pulizia giornaliera dei beccucci tramite lavaggio e disinfezione con prodotti specifici; Ogni inizio servizio l'impianto viene spurgato dell'acqua ferma nelle canali per ripartire con acqua appena microfiltrata; L'impianto subisce manutenzioni periodiche per il controllo di filtri e di buon funzionamento; L'acqua erogata viene controllata tramite analisi batteriologica, microbiologica e chimica ogni 6 mesi; le bottiglie vengono sanificate in lavastoviglie ad una temperatura di 70°/80° con il supporto di prodotti di lavaggio idonei come consigliato dal protocollo di regolamentazione delle misure di contrasto e contenimento delle diffusione del virus Covid-19.

CASSA

In cassa il banco viene disinfettato dopo ogni conto effettuato con prodotto disinfettante Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998.

Con lo stesso prodotto provvediamo a disinfettare anche il Pin Pad del Pos dopo ogni utilizzo. L'operatore provvederà alla disinfezione delle mani dopo ogni operazione. Consigliamo vivamente anche a voi di utilizzare l'apposito gel per una doppia sicurezza.