



I numeri riportati accanto agli alimenti elencati in questo menù si riferiscono alle sostanze o allergeni che sono effettivamente contenuti nelle pietanze. Non a quelle che potrebbero contenerne tracce.

L'elenco di tali sostanze o allergeni è consultabile sull'ultima pagina del menù.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Inoltre, in questo esercizio, si utilizzano sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e le materie prime fornite potrebbero variare.

Per cui è opportuno far presente, prima di ordinare, al personale di servizio se si hanno problemi con l'assunzione di queste sostanze o allergeni.

Grazie



# Antipasti

## Starters

### Di terra

#### Meat menu

<i>Affettato di salumi con sottaceti</i> (3-9-12) <i>Cold cuts with preserved meat and pickles</i>	€ 9,00
<i>Antipasto all'italiana con salumi e calde stuzzicherie</i> (1-3-6-7-9-12) <i>Italian starting with cold cuts and hot bits</i>	€ 11,00
<i>Carne salata con crostini e lardo di Colonnata</i> (1) <i>Salt meat with canapè and Colonnata bacon fat</i>	€ 9,00
<i>Arista marinata con grana e pomodori secchi</i> (4-9-12) <i>Marinate pork loin with parmesan cheese and dried tomatoes</i>	€ 9,00

### Di mare

#### Seafood

<i>Composeè di mare con pomodorini e verdure julienne</i> (*-4-9-12) <i>Sea mixture with little tomatoes and julienne vegetables</i>	€ 12,00
<i>Antipasto di mare</i> (*-1-2-3-4-6-14) <i>Seafood starting</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio di pesce spada affumicato su valeriana</i> (4) <i>Raw smoked swordfish upon a valerian bed</i>	€ 12,00
<i>Capesante, spiedino e cozze gratinate</i> (*-1-2-4-14) <i>Capesante, fish kebab and gratinated mussels</i>	€ 11,00

# Primi Piatti

## First Course

### Di terra

#### Meat

<i>Tritico di casoncelli di nostra produzione (Con ripieno di carne, erbe, zucca) (*-1-3-6-7-9)</i>	€ 10,00
<i>Three types of homemade casoncelli (Meat, herbs, pumpkin stuffing)</i>	
<i>Tortellini al Bagoss della Quercia (*-1-3-6-7)</i>	€ 10,00
<i>Tortellini with Bagoss cheese</i>	
<i>Crespelle gratinate al forno (Agli asparagi o funghi o prosciutto) (1-3-7)</i>	€ 9,00
<i>Gratinated crepes (with asparagus or mushrooms or ham)</i>	
<i>Risotto con crema di asparagi mantecato con scamorza affumicata (3-7-9-12)</i>	€ 10,00
<i>Risotto with asparagus cream, creamed with smoked cheese scamorza</i>	
<i>Gnocchetti al tartufo (1-6-7-9)</i>	€ 13,00
<i>Truffle little dumplings</i>	
<i>Tagliatelle con speck e trevisano (1-3-12)</i>	€ 9,00
<i>Flat spaghetti with smoked ham and trevisano red chicory</i>	
<i>Pennette in crema di zucca e amaretti (1-3-7-6)</i>	€ 9,00
<i>Squills in pumpkin cream and macaroon</i>	

### Di mare

#### Seafood

<i>Spaghetti allo scoglio (*-1-4-6-14)</i>	€ 11,00
<i>Spaghetti with shellfish</i>	
<i>Risotto ai frutti di mare (*-2-4-6-7-9-12-14)</i>	€ 12,00
<i>Risotto with seafood</i>	
<i>Linguine all'astice (*-1-2-4-6-12)</i>	€ 18,00
<i>Flat spaghetti with lobster</i>	
<i>Linguine alla Costa d'Avorio (*-1-2-4-6-12-14)</i>	€ 18,00
<i>"Costa d'Avorio" flat spaghetti</i>	
<i>Piccoli maccheroni alla polpa di granchio (1-2-4-6-7-12)</i>	€ 10,00
<i>Little macaroni with crab meat</i>	

# Secondi Piatti

## Main course

### Di terra Meat

<i>Filetto di manzo in riduzione all'aceto balsamico e scamorza affumicata</i> (*-1-6-7-12) <i>Beef tenderloin with aromatic vinegar and smoked cheese scamorza</i>	€ 21,00
<i>Costolette d'agnello dorate in crosta di mandorle</i> (*-1-3-7-8-12) <i>Crispy lamb chops with almonds</i>	€ 13,00
<i>Nodino di vitello ai porcini</i> (*-1-6-7) <i>Veal cutlet with porcini mushrooms</i>	€ 16,00
<i>Costata di manzo al Montebruciato riserva di Capriano del Colle</i> (*-1-6-7-12) <i>Sirloin steak at Montebruciato reserve by Capriano del Colle</i>	€ 16,00

### Di mare Seafood

<i>Scampi con crema al Brandy (Con verdure, sfumato al Brandy)</i> (*-2-4-6-7-9) <i>Prawns with Brandy cream (With vegetables simmered with Brandy)</i>	€ 18,00
<i>Grigliata di mare (Spada, Gamberoni, Scampi, Salmone, Orata, Branzino)</i> (*-2-4) <i>Mixed grill seafood (Swordfish, king prawns, prawns, salmon, sea bream, sea bass)</i>	€ 16,00
<i>Trancio di pesce spada in crema di limone e basilico</i> (*-1-4-6-12) <i>Swordfish steak with lemon cream and basil</i>	€ 15,00
<i>Scampi gratinati al forno con panure al rosmarino</i> (*-1-2-4) <i>Gratinated prawns</i>	€ 17,00
<i>Grigliata di crostacei</i> (*-2-4) <i>Grilled crustacean</i>	€ 15,00
<i>Fritto misto con calamari e gamberetti</i> (*-1-2-4) <i>Mixed fry with calamari and shrimps</i>	€ 11,00
<i>Gamberoni alla toscana (pomodoro fresco e cipolla)</i> (*-2-4-6-12) <i>Tuscan king prawns (fresh tomato, onion)</i>	€ 17,00
<i>Orata al forno con patate al rosmarino</i> (*-4) <i>Sea bream baked with rosemary potatoes</i>	€ 14,00

# *Carni alla griglia*

## *Grilled meat*

<i>Tagliata di puledro all'aceto balsamico</i> (12) <i>Sliced colt meat with aromatic vinegar</i>	€ 13,00
<i>Costolette d'agnello alla griglia</i> (*) <i>Grilled lamb chops</i>	€ 12,00
<i>Costata ai ferri</i> (*) <i>Grilled chops</i>	€ 15,00
<i>Filetto di manzo alla griglia</i> (*) <i>Grilled beef tenderloin</i>	€ 20,00
<i>Entrecote di manzo agli aromi</i> (*) <i>Entrecote Beef with flavours</i>	€ 16,00
<i>Grigliata mista di carne</i> (Salsiccia, lombatina, wurstel, costoletta d'agnello e fettina di carne rossa) (*) <i>Mixed grill (Sausage, little loin, frankfurter, lamb cutlet and a strip of red meat)</i>	€ 11,00

# *Contorni*

## *Vegetables*

<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 4,00
<i>Patatine fritte</i> (*) <i>Chips</i>	€ 4,00
<i>Verdure grigliate</i> <i>Grilled vegetables</i>	€ 4,00
<i>Patate saltate in padella</i> <i>Stired fry potatoes</i>	€ 4,00



# *I nostri dolci*

## *Desserts*

<i>Tiramisù</i> (*-1-3-7) <i>Tiramisù</i>	€ 4,00
<i>Semifreddo al mascarpone</i> (1-3-7) <i>Mascarpone semifreddo</i>	€ 4,00
<i>Crostata</i> (1-3) <i>Gem tart</i>	€ 4,00
<i>Cheese cake</i> (*-1-3-6-7) <i>Cheese cake</i>	€ 4,00
<i>Gelato artigianale</i> (3-7) <i>Our ice-creams</i>	€ 4,00
<i>Tartufo bianco o nero</i> (*-1-3-6-7) <i>Truffles white and black</i>	€ 4,00
<i>Meringata</i> (*-1-3-7) <i>Meringue cake</i>	€ 4,00
<i>Sorbetto al limone</i> <i>Lemon sorbet</i>	€ 3,00
<i>Crema al caffè</i> (7) <i>Coffee cream</i>	€ 3,00
<i>Macedonia</i> <i>Fruit salad</i>	€ 4,00

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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 SO<sub>2</sub> 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.