ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI
LIST OF 14 FOOD ALLERGENS

GLUTINE / *GLUTEN* - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI / *CRUSTACEANS AND DERIVATIVES* - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA / *EGGS* - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uo

PESCE E DERIVATI / *FISH AND DERIVATIVES* -
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentua

ARACHIDI E DERIVATI / *PEANUTS AND DERIVATIVES* - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI / *SOY AND DERIVATIVES* - 6
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI / *MILK AND DERIVATIVES* -
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / *NUTS AND DERIVATIVES* - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI / *SEDAR AND DERIVATIVES* - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI / *MUSTARD AND DERIVATIVES* - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI / *SESAME SEEDS AND DERIVATIVES* - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / *SULFUR DIOXIDE AND SULFITES* - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI / LUPINE AND DERIVATIVES - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI / SHELLFISH AND DERIVATIVES - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, telli ecc...)

restaurant

I NOSTRI CRUDI x2 — 70 €

Gamberi rossi
Gamberi viola
Scampi
Ostriche
Tartare
*2-4-12-14

ANTIPASTI

Degustazione di polpo e seppia, insalatina di baccalà e alici marinate — 18 €
*2-4-6-12-14

Trilogia di marinati: Alici, pesce spada e tonno — 18 €
*2-6-4-12

Friggitoria di Mare: Alici ripiene, polpetta di baccalà e gambero alle mandorle — 18 €
*1-2-3-4-7-8-9

Calamaro ripieno con salsa ai piselli e crumble al nero di seppia — 18 €
*1-3-4-7-9-12-14

Parmigiana di melanzane, salsa al datterino, fonduta di grana e olio al basilico — 15 €
*1-3-7

Sformato di zucca con spuma al caprino e castagne affumicate — 15 €
*3-7-8

Tagliere di salumi e formaggi x2 — 30 €
*1-7-8

Sauté di frutti di mare — 18 €
*14

Impepata di cozze — 15 €
*14

Tartare del giorno — 20 €
*2-4-12-14

PRIMI

Spaghetto a vongole e bottarga di muggine e olio alle erbe — 28 €
*1-4-14

Risotto allo scoglio — 25 €
*2-4-9-12-14

Gnocchetti di patata zucca e scampi — 25 €
*1-2-3-9-12

Paccheri pescatrice e vongole, rucola selvatica e zeste di limone — 28 €
*1-4-9-14

Plin ripieni di ricotta e spinaci, serviti su acqua di pomodori — 22 €
*1-3-7

Cavatello acqua e farina salsiccia e porcini e crema al formaggio — 22 €
*1-7

Primo a cura dello chef

SECONDI

Grigliata del golfo — 28 €
*2-4-12-14

Frittura di calamari, gamberi e verdure in tempura — 25 €
*1-2-3-12-14

Pescato del giorno in crosta di patate su caponata di verdure — al kg
*4-6

Baccalà in umido con salsa ai porri — 20 €
*4-9

Rollè di coniglio ripieno di Friarielli e lardo di colonnata IGP — 20 €
*6-7-9

Tagliata di manzo porcini saltati e pomodori confit — 25 €
*7

CONTORNI

Patate al sale — 8 €
Friarielli saltati — 8 €
Insalata verde/mista — 8 €

DESSERT

Tiramisù — 8 €
*1-3-7

Semifreddo alla nocciola con morbido di Caprese al cioccolato — 10 €
*3-7-8

Millefoglie scomposta — 10 €
*1-3-7

Babà con crema — 10 €
*1-3-7

Tagliata di frutta e gelato — 12 €
*7-3

*allergeni

Il prodotto ittico destinato ad essere consumato crudo e/o marinato, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.