SUNDAY DINNER

Tagliere di salumi e formaggi con pan brioche caldo
Selection of Cured Meats and Cheeses with Warm Brioche Bread
Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 22

Ceasar salad con lattuga romana, petto di pollo Bio, dressing all'acciuga, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse Bio, bacon croccante e crostini di pane
romaine lettuce, organic chicken breast, anchovy dressing, organic Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, crispy bacon and bread croutons.
Allergeni / Allergens: 1-3-4-7

Euro 18

Spaghetti pomodoro e basilico
Spaghetti with Tomato and Basil
Allergeni / Allergens: 1

Euro 16

Ribeye di manzo, millefoglie di patate e melanzane perline
Grilled Beef Ribeye with Potato Millefeuille and Baby Eggplants
Allergeni / Allergens: 7

Euro 35

Vegetariano / *Vegetarian*
Vegano / *Vegan*

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Club Sandwich classico
Petto di pollo, lattuga, maionese homemade, bacon croccante, uova al forno e pomodoro.
Chicken breast, lettuce, homemade mayonnaise, crispy bacon, baked eggs, and tomato.
Allergeni / Allergens: 1-3-5

Euro 18

Salmon Club Sandwich
Salmone affumicato, lattuga, maionese homemade, uova al forno e pomodoro.
Smoked salmon, lettuce, homemade mayonnaise, baked eggs, and tomato.
Allergeni / Allergens: 1-3-4-5

Euro 18

Toast prosciutto di Praga e Asiago
Prague Ham and Asiago Toast
Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 16

Toast vegetariano: Brie, zucchine alla scapece e maionese al basilico
Vegetarian Toast with Brie, Marinated Zucchini and Basil Mayonnaise
Allergeni / Allergens: 1-3-7-11

Euro 16

ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. Gentile ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù.
Siamo ad invitarla nel presentare al personale eventuali allergie, in quanto durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche.

Cereali contenenti glutine Gluten containing cereals 1	**Arachidi** Peantus 5	**Frutta a guscio** Nuts 8	**Anidride solforosa** Sulphurdioxide 12	**Crostacei** Crustaceans 2	**Soya** Soybeans 6	**Pesce** Fish 4
Uova Eggs 3	**Latte** Milk 7	**Sedano** Celery 9	**Lupini** Lupin 13	**Senape** Mustard 10	**Molluschi** Molluscs 14	**Semi di sesamo** Sesame seeds 11

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.