PRANZO / LUNCH

Ceasar salad con lattuga romana, petto di pollo Bio, dressing all'acciuga, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse Bio e bacon croccante.
Caesar salad with romaine lettuce, organic chicken breast, anchovy dressing, organic Red Cow Parmigiano Reggiano, and crispy bacon.
Allergeni / Allergens: 1-3-4-7
Euro 18

Vitello tonnato, zucchina trombetta, origano e capperi
Veal with Tuna Sauce, Trombetta Zucchini, Oregano and Capers
Allergeni / Allergens: 3-4
Euro 19

Parmigiana di melanzane 2.0
Eggplant Parmigiana 2.0
Allergeni / Allergens: 7-8
Euro 16

Fritto di calamari alla paprika dolce, aioli al lime e ortiche
Crispy Squid with Sweet Paprika, Lime Aioli and Tempura Nettles
Allergeni / Allergens: 1-3-12
Euro 18

Fettucce Pastificio Mancini, ristretto di pesce allo zafferano e vongole
Mafalde Pasta with Saffron Fish Reduction and Clams
Allergeni / Allergens: 1-2-3-4-6-9-14
Euro 20

Risotto al peperone rosso, capperi, olive e melassa di cipolle bionde
Red Pepper Risotto with Capers, Olives and Sweet Onion Molasses
Allergeni / Allergens: 7-9
Euro 20

Tagliolini fatti in casa al pomodoro datterino rosso e giallo
Homemade Tagliolini with Red and Yellow Datterino Tomatoes
Allergeni / Allergens: 1-3
Euro 19

Merluzzo in olio cottura, salsa Pil Pil al cocco e bietole colorate
Slow-Cooked Cod, Coconut Pil Pil Sauce and Sautéed Rainbow Chard
Allergeni / Allergens: 4-7-12
Euro 27

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

CONTORNI / SIDES

Millefoglie di patate al rosmarino
Rosemary Potato Millefeuille
Allergeni / Allergens: 7
Euro 10

Verdure saltate di stagione
Sautéed Seasonal Vegetables
Allergeni / Allergens: -
Euro 10

Pomodori gratinati al forno
Oven-Baked Gratin Tomatoes
Allergeni / Allergens: 1-7
Euro 10

DOLCI / DESSERT

Panna cotta, fragole, basilico e limone
Basil Panna Cotta with Strawberries and Lemon
Allergeni / Allergens: 3-7
Euro 9

Riso al latte, albicocca ai fiori di sambuco e vaniglia
Rice Pudding with Elderflower Apricot and Vanilla
Allergeni / Allergens: 1-3-7
Euro 9

Cioccolato soffiato, liquirizia e menta
Puffed Chocolate, Liquorice and Mint
Allergeni / Allergens: 1-3-7
Euro 9

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.