

## ***Antipasti di mare***

### **Crudo di pesce**

Tartare di gamberi rossi\*\* con arancia e finocchio, Tartare di salmone\*\* con mele e sedano, Tartare di branzino\*\* con mango e mandorle, scampo di Norvegia\*\*, ostrica\*\*\* fine de claire (2,4,8,9,14)

€ 26,00

### **Gratinato di pesce**

Capesanta gratinata\*\*\*, involtino di pesce spada gratinato\*\* scampo gratinato\*\*, gamberone gratinato\*\*, calamari gratinati\*\* e sauté di cozze\*\* con crostone (1,2,3,4,6,7,12,14)

€ 25,00

### **Calamaretti\*\* scottati**

su crema alla scapece e cialda croccante al limone (2,3,4,6,7,9,12,14)

€ 16,00

## ***Antipasti di terra***

### **Selezione di salumi e formaggi**

finocchiona, mortadella al tartufo, fiocco di Langhirano, guancialino al pepe, salamino Franciacorta barricato, trilogia di formaggio, marmellata di cipolle e gnocco fritto\*\* (1,7,9,12)

€ 16,00

### **Fiocco di Langhirano**

con giardiniera fatta in casa e focaccia calda (1,9,12)

€ 12,00

### **Magatello in salsa tonnata**

frutto del capperò, veli di pan brioche ed insalatina estiva (1,3,4,12)

€ 12,00

### **Tartare di Angus Irlandese alla Gregorio (1,3,4,10)**

€ 20,00

### ***Primi Piatti di mare***

Risotto al profumo di limone con gambero reale\*\* (2,3,4,6,7,9,12)  
€ 16,00

Linguine pastificio Panarese con vongole (1,2,4,6,12,14)  
€ 14,00

Ravioli di pasta all'uovo ripieno di capesante e crostacei con pomodorini,  
crema di basilico e soffice di burrata (1,2,3,4,6,7,9,12,14)  
€ 16,00

Paccheri di pasta fresca con astice americano\*\* (1,2,4,6,8,12,14)  
€ 22,00

### ***Primi Piatti di terra***

Risotto con lamelle di porcini\*\*  
in corbello di grana (3,6,7,9,12)  
€ 14,00

Fusilloni di grano duro trafilato al bronzo cacio e pepe  
croccante di pistacchi e ananas caramellato (1,3,6,7,8,9)  
€ 12,00

Casoncelli di Barbariga alla bresciana  
con burro versato e salvia (1,3,6,7,9)  
€ 14,00

## ***Secondi Piatti di mare***

Fritto di code di gambero\*\*  
con verdure in agrodolce e maionese aromatizzata alla salsa soia (1,2,3,4,6,12,14)  
€18,00

Polpo scottato all'olio EVO e timo  
gazpacho di pomodorini gialli, frutti del capper, patate dorate, polvere di olive nere e  
veli di pane croccante (1,2,3,4,6,12,14)  
€20,00

Grigliata di mare \*\*  
scampi, gamberi, salmone, seppie e branzino (2,4,12,14)  
€24,00

Catalana di crostacei\*\*  
con astice, scampi, gamberoni, vegetali e frutta (2,9,12)  
€30,00

Tagliata di tonno\*\*  
con ortaggi spadellati all'olio EVO e salsa all'aceto balsamico (4,12)  
€20,00

## ***Secondi Piatti di terra***

Tagliata di puledro ricetta 1984 (6,9,12)  
€18,00

Tagliata di manzo ricetta 1984 (6,9,12)  
€22,00

Costolette di agnello\*\*  
alla scottadito con carciofi fritti alla giudia (6,9,12)  
€20,00

Orologio di formaggi del territorio  
con marmellate fatte in casa, mostarda e miele locale (7,10)  
€16,00

## Contorni

€ 4,00

Insalata mista

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro (7)

Verdure alla griglia

Cipolle spadellate (6,9)

\* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

\*\* Prodotto Surgelato

\*\*\* Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 –

**“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

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

Il Responsabile H.a.c.c.p.

