

Antipasti di mare

Crudo di pesce**

Tartare gamberi rossi* con arancia e finocchio, tartare di salmone* con mango* e mandorle, tartare di tonno* con mele e sedano, scampi di Norvegia*, ostrica fine de claire*

(2,4,8,9,12,14)

€ 30,00

Gratinato di pesce

Capasanta gratinata*, involtino di pesce spada gratinato*, scampo gratinato*, gamberone gratinato*, calamari gratinati* e sauté di cozze* con crostoni* (1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,14)

€ 25,00

Code di gambero* in court bouillon,
salsa rosa, salmone affumicato con cremoso al mango* e mandorle tostate

(2,4,7,8,9,12,14)

€ 16,00

Antipasti di terra

Selezione di salumi e formaggi**

finocchiona, mortadella al tartufo, fiocco di prosciutto, guancialino al pepe, salame Franciacorta barricato, arista affumicata, trilogia di formaggio con marmellata fatta in casa e giardiniera (1,3,7,9,12)

€ 16,00

Culatella dei colli parmensi,
verdure all'agretto e focaccina tiepida* (1,3,12)

€ 13,00

Tartare di scottona Irlandese alla Gregorio (1,3,4,6,7,9,10,12)

€ 20,00

Magatello di vitello tonn 

scarola riccia, fior di capperi e veli di pane* (1,3,4,10,12)

€ 13,00

Primi Piatti di mare

Risotto al profumo di limone con gambero reale* (2,3,4,7,9,12,14)
€ 16,00

Linguine di grano duro alle vongole* (1,2,4,6,12,14)
€ 14,00

Paccheri di pasta fresca con astice americano* (1,2,4,6,12,14)
€ 26,00

Conchiglioni rigati
con crema di pistacchio, dadolata di pesce spada* e datterini (1,2,3,4,6,8,9,14)
€ 16,00

Primi Piatti di terra

Risotto con lamelle di porcini*
e cialda di grana padano (3,6,7,9)
€ 14,00

Fusilloni trafilati al bronzo
cacio, polvere di pepe nero e zeste di lime (1,3,6,7,9)
€ 12,00

Scialatielli di grano duro* alla scapece
ricotta salata e guanciaie croccante (1,3,6,7,9,12)
€ 13,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana
con burro versato e salvia (1,3,6,7,9)
€ 15,00

Secondi Piatti di mare

Fritto di calamaretti* e code di gambero argentino*
con verdure in pastella* (1,2,4,12,14)
€25,00

Polpo* arrostito su gazpacho mediterraneo,
patate ed erbe all'olio nuovo (2,4,6,8,9,12,13,14)
€22,00

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

Catalana di crostacei*
con astice, scampi, gamberoni, vegetali e frutta (2,4,9,12,14)
€35,00

Tonno scottato*
pomodorini, melanzane al basilico e burrata (2,4,6,7,9,14)
€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

Carrè di agnello* in panure croccante
vellutata al Franciacorta, tortino di patate e carciofo alla giudia (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12)
€25,00

Vitello ripieno agli asparagi*
purea al profumo di agrumi e brunoise delicata* (1,3,5,6,7,8,9,11,12)
€18,00

Selezione di formaggi
con marmellata fatta in casa e miele locale (1,6,7,8,10,11,12)
€16,00

Contorni

€ 4,00

Insalata verde o mista

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro* (7)

Verdure alla griglia

Cipolle spadellate (6,9)

Coperto €2,00

Caffè €2,00

* Prodotto congelato

** Prodotto sconsigliato a bambini, donne in gravidanza e persone Immunodepresse

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. 1169/2011 –

“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.

