

## ***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\*, totano gratinato\* e sauté di cozze\* con crostoni\* (1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,14)

€ 25,00

Calamaretti\* scottati su crema di patate viola, erbe spadellate e bruschetta\* agli aromi (1,2,4,6,7,9,12,14)

€ 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 e panino fritto (1,3,7,9,12)

€ 16,00

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

€ 20,00

### **Gnocco fritto gourmet\***

con finissima ci carne salata, porcini trifolati\*, mirtilli e scaglie di grana (1,3,6,7,9,12)

€ 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 di semola  
con ragu di pesce spada\* ai tre pomodori e mandorle tostate (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  
crema di pistacchio e guanciale croccante (1,3,6,7,8,9)  
€ 12,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana  
con burro versato e salvia (1,3,6,7,9)  
€ 13,00

Pizzoccheri alla valtellinese  
con fonduta di fontina valdostana DOP (1,3,6,7,8,9)  
€ 13,00

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

Bertagnì dorato\* su crema di patate agli agrumi  
maionese alla barbabietola e biette all'olio (1,3,4,9,10,12)  
€20,00

Polpo\* arrostito al timo,  
scarola brasata, frutto del capperò, polvere di olive nere e veli di pane tostato\*  
(1,3,4,7,9,12,14)  
€24,00

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

Lingotto di tonno scottato\*  
su morbido di spinaci\*, cipolle caramellate e salsa al mandarino (3,4,7,9,12)  
€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

Fondente di vitello brasato  
con purea di patate e verdure al vapore (3,6,7,9,12)  
€18,00

Guancialino di maiale alle prugne con polenta al pepe nero (1,6,9,12)  
€18,00

Selezione di formaggi, confetture di frutta e miele (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.

