

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* 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

Calamaretti* scottati, morbido di patate, olive e datterini

(2,3,4,6,7,8,9,12,13)

€ 16,00

Acciughe del Cantabrico con burro di montagna e pane tostato

(1,4,6,7,8,11,12)

€ 16,00

Antipasti di terra

Selezione di salumi e formaggi**

finocchiona, mortadella al tartufo, fiocco di prosciutto, guancialino al pepe, salame Franciacorta, arista affumicata, trilogia di formaggio con marmellate fatta in casa e

giardiniera (1,3,7,9,12)

€ 16,00

Tartare di scottona Irlandese alla Gregorio (1,3,4,6,7,8,9,10,12,13)

€ 25,00

Magatello di vitello con salsa tonnata, cocco e verdure julienne

(3,4,6,7,9,10,12)

€ 16,00

Parmigiana di melanzane scomposta, biscotto al basilico e burrata DOP

(1,3,7)

€ 14,00

Primi Piatti di mare

Risotto al profumo di limone con gambero reale*

(2,3,4,7,9,12,14)

€ 16,00

Spaghetto quadrato trafilato al bronzo alle vongole*

(1,2,4,9,12,14)

€ 16,00

Paccheri monograno 'Pastificio Felicetti' con astice americano*

(1,2,4,9,12,14)

€ 26,00

Scialatielli con dadolata di pesce spada* rucola e pomodorini secchi

(1,3,4,6,7,9,12)

€ 16,00

Primi Piatti di terra

Risotto ai porcini* e cialda di grana padano

(3,6,7,9)

€ 15,00

Pennone rigato di semola biologica Cappelli, salsa cacio e pepe, croccante di
pistacchio (1,3,6,7,8,9)

€ 13,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana

con burro versato e salvia (1,3,6,7,9)

€ 14,00

Fusillone di Gragnano IGP con crema di zucchine, guanciale e ricotta salata

(1,3,6,7,9)

€ 13,00

Secondi Piatti di mare

White cod* arrostito con punte di asparago, salsa al burro bianco e purea di
carote (3,4,6,7,9,12)
€20,00

Polpo* arrostito con insalata cinque cereali*, e salsa al pirlo
(1,2,4,6,7,9,12,14)
€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)
€33,00

Tonno* scottato, crema scapece e cous cous*
(1,2,3,4,6,7,9,12,14)
€22,00

Secondi Piatti di terra

Tagliata di puledro ricetta 1984 (6,9,12)
€20,00

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

Costolette di agnello* scottadito con patate, carciofi e pesto di menta (6,9,12)
€22,00

Filetto di maialino* in crosta di speck, salsa al pepe verde e morbido alle
erbette (3,6,7,9,12)
€18,00

Selezione di formaggi
con marmellata fatta in casa e miele locale (7,12)
€16,00

Contorni

€ 4,00

Misticanza di verdure con carote e pomodori

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro* (3,7)

Verdure alla griglia

Cipolle spadellate (6,9)

Coperto €3,00

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.

