

## ***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\* (1,2,3,4,6,7,8,10,11,12,14)

€ 25,00

Vaporata di calamari\*, crema di patate, olive e datterini

(2,4,6,8,9,12,13,14)

€ 18,00

Code di gambero in tempura\*, mousse all'erba cipollina e riduzione alla soia

(1,2,3,4,6,7,8,12,14)

€ 16,00

Acciughe del Cantabrico, pane tostato e burro delle Alpi (1,3,4,6,7,12)

€ 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)

€ 18,00

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

€ 25,00

Magatello di vitello, salsa tonnata e verdure marinate

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

€ 16,00

Melazana brasata, sfera al basilico, pomodorini e burrata pugliese

(1,3,6,7,8,9,)

€ 15,00

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

Risotto mantecato al San Marzano, gamberi\* e stracciatella di bufala

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

€ 16,00

Spaghetto trafilato al bronzo alle vongole\*

(1,2,4,6,9,10,12,14)

€ 18,00

Paccheri di pasta fresca con astice americano\*

(1,2,4,6,9,10,12,14)

€ 26,00

Scialatielli con dadolata di pesce spada\*, pesto di rucola e pomodorini secchi

(1,3,4,6,7,9,10,12)

€ 16,00

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

Risotto ai porcini\* con cialda di grana padano

(3,6,7,9)

€ 15,00

Pennone rigato, cacio, pepe e pistacchio (1,3,6,7,8,9,10)

€ 15,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana, burro e salvia (1,3,6,7,9)

€ 15,00

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

(1,3,6,7,9,10,12)

€ 14,00

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

White cod\* arrostito con punte di asparago, ristretto al Franciacorta e purea di carote (2,3,4,6,7,9,12,14)  
€22,00

Grigliata di mare\*  
con scampi, gamberi, salmone, seppie e branzino (2,4,12,14)  
€25,00

Catalana di crostacei\*  
con astice, scampi, gamberoni, vegetali e frutta (2,4,9,12,14)  
€33,00

Saku di tonno rosso\*, salsa agrumata e insalata cinque cereali\*  
(1,2,4,6,7,9,12,14)  
€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

Lombata di pollo cbt, cuore di salsiccia e friarielli, fonduta di provola affumicata (3,7,12)  
€18,00

Filetto di maialino\* in crosta di speck, pepe bicolore e morbido alle erbe  
(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.

