

## **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

Calamaretto scottato\* con purea di zucca\*, noci e veletta croccante  
(1,2,3,4,8,9,12,13, 14)  
€ 18,00

Macco di fava bianca, gamberi scottati\* e pane tostato  
(1,2,4,6,9,10,11,12,14)  
€ 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, panino fritto\* e giardiniera (1,3,7,9,12)  
€ 18,00

### **Tartare di barbina Franciacortina alla Gregorio**

(1,3,4,6,7,8,9,10,12,13)  
€ 25,00

Gnocco fritto gourmet\* con carpaccio di carne salada, mele confit e crumble di castagna\* (1,3,6,7,8,9,12)  
€ 15,00

Tortino al radicchio rosso, provola affumicata e cialda al parmigiano  
(3,6,7,9,12)  
€ 14,00

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

Risotto al limone con dadolata di gambero reale\*

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

€ 16,00

Spaghettoni di Gragnano, vongole\* e lime

(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

Gnocchetti caserecci, ricciola\* e tarallo sbriciolato

(1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

€ 16,00

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

Risotto ai porcini\* con croccante di nocciola

(3,6,7,8,9)

€ 15,00

Maltagliati di pizzoccheri con fontina valdostana DOP

(1,3,6,7,9,13)

€ 15,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana, burro e salvia

(1,3,6,7,9)

€ 15,00

Pennone con ragù di cervo\*, rosmarino e mirtilli

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

€ 14,00

## **Secondi Piatti di mare**

White cod\* arrostito su crema di cannellini, erbe all'olio e olive

(4,9,12)

€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\* su fonduta di pecorino, carciofi e pesto di menta

(3,4,6,7,12)

€22,00

## **Secondi Piatti di terra**

Tagliata di puledro 'ricetta 1984' (6,9,12)

€20,00

Tagliata di barbina Franciacortina 'ricetta 1984' (6,9,12)

€22,00

Filetto di maialino\* agli aromi, salsa al pepe verde e morbido di patate

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

€18,00

Morbido di manzo\* alla rovatense, polenta e ananas caramellato

(1,3,4,6,7,8,10,11)

€20,00

Fiorentina di barbina Franciacortina alla brace (6,9,12)

circa 1kg, consigliata per 2 persone

€60,00

Selezione di formaggi con marmellate e miele (1,6,7,8,10,11,12)

€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.

