

ANTIPASTI

Sautè del giorno ^{4,6,7} <i>sautè of the day</i>	17
Battuto di manzo, senape antica, funghi alla brace e girella sfogliata ^{2,3,4,6,10} <i>Beef tartare, mustard, grilled mushrooms and puffed girella</i>	15
Spezzatino di pescato e patate ^{2,5,6} <i>Fish stew and potatoes</i>	14
Rana pescatrice alla cacciatora ^{2,4,5,6} <i>Monkfish cacciatora</i>	14
Stracotto di pecora, yogurt, puntarelle e alici ^{1,2,5,6} <i>Sheep stew, yogurt, puntarelle and anchovies</i>	14
Crudo di pescato locale, pomodoro, mandorle e origano ^{5,9} <i>Raw local fish, tomato, almonds and oregano</i>	15
Frittura di totani locali ^{3,4,7} <i>Fried local squid</i>	17

PRIMI

Cappelletti in brodo di cappone ^{2,3,4,6} <i>Cappelletti in capon broth</i>	15
Fettuccina con ragù di polpo bianco ^{1,2,3,4,6,7} <i>Fettuccina with white octopus ragù</i>	16
Ziti spezzati con ragù di selvaggina ^{1,2,4,6} <i>Broken ziti with game ragù</i>	18
Pasta mista, patate, cozze e provola affumicata ^{1,2,4,7} <i>Mixed pasta, potatoes, mussels and smoked provola cheese</i>	15
Minestrone ² <i>Vegetable soup</i>	14
La Selezione da grattugiare: Parmigiano stravecchio 60 mesi 3€ 84 mesi 4€ 120 mesi 5€ Pecorino Cibarìa 2€ <i>Selection of cheese to grate: Parmigiano stravecchio 60 months 3€ 84 months 4€ 120 months 5€ Pecorino Cibarìa 2€</i>	

SECONDI

La catalana di mazzancolle al bbq ^{3,6,8} <i>Shrimp Catalan at bbq</i>	19
Coniglio brasato ^{2,3,6,10} <i>Braised rabbit</i>	22
Cacciato, patata al burro e fondo ^{1,2,6} <i>Game with its juice and buttered potato</i>	23
Seppia e carciofo ^{2,4,6,7} <i>Cuttlefish and artichoke</i>	18

Acqua € 3

Soft drink € 3.5

Caffè € 2.5

Servizio € 3

1. *Latte*

2. *Sedano*

3. *Uovo*

4. *Glutine*

5. *Pesce*

6. *Solfiti*

7. *Molluschi*

8. *Crostacei*

9. *Frutta a guscio*

10. *Senape*

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.