

**Antipasti**  
Starters

**Insalatina di sepioline, gamberi e misticanza dell'orto** € 18,00  
Cuttle fish, prawns and greens salad

**Polpo arrostito con salsa di alici e cipolla bruciata** € 18,00  
Roasted octopus with anchovies and burned onion sauce

**Cannoletto di pesce spada affumicato con arancia e zenzero,  
fior di ricotta ed essenza di rughetta** € 18,00  
Smoked sword fish cannoli with orange and ginger,  
ricotta cheese and essence of rocket

**Carpaccio di bufala, erbe spontanee, croccantini di Parmigiano, salsa cetrioli e curry** € 16,00  
Buffalo meat carpaccio, wild herbs, Parmigiano crunches, cucumber and curry sauce

**Composizione di fave, cime di rapa, ricotta di fuscella,  
pomodori brasati e trucioli di pane** € 16,00  
Composition of fava bean, turnip greens, ricotta cheese,  
braised tomatoes and bread flakes

**La Caprese** € 15,00  
**Mozzarella Fior di latte, Pomodoro Sorrento, basilico e croccante di olive**  
La Caprese  
Fiori di latte mozzarella cheese, Sorrento tomatoes, basil and crunchy olives

**Primi Piatti**  
First Courses

**Mischiato di pasta in zuppa di pesce di scoglio e frutti di mare** € 19,00  
Blended pasta in fish and seafood soup

**Linguine ai ricci di mare, asparagi e polvere di lampone** € 22,00  
Linguine with sea urchins, asparagus and raspberry powder

**Tortello ripieno di baccalà, la sua salsa e sentori di miso** € 18,00  
Tortello stuffed with cod, its sauce and miso aroma

**Risotto mantecato alla rapa rossa, favette e salsa di stracciatella di bufala** € 20,00  
Risotto creamed with red turnip, fava beans and buffalo stracciatella

**Spaghetti con zucchine, i suoi fiori, pepe del mulinello e Provolone del Monaco** € 17,00  
Spaghetti pasta with zucchinis and its flowers, ground pepper and Provolone del Monaco cheese

**Ravioli ripieni di fior di latte e provola affumicata con pomodorini dell'orto** € 17,00  
Ravioli pasta stuffed with Fior di Latte cheese and smoked cheese, fresh tomatoes sauce

## Secondi Piatti

### Main Courses

<b>Mosaico di branzino con polvere di pomodoro, estratto di cetriolo e sedano, porro e maionese di yogurt</b>	<b>€ 22,00</b>
Sea bass mosaic with tomatoes powder, cucumber and celery extract, leek and yogurt mayonnaise	
<b>Frittura di paranza</b>	<b>€ 21,00</b>
Mixed fried of fishes, squid and prawns	
<b>Sformato di Gamberi con lardo di montagna, broccoli e pomodori canditi</b>	<b>€ 20,00</b>
Prawns flan with mountain lard, broccoli and candied tomatoes	
<b>Filetto di manzo con cipollotto arrostito e tartufo nero del Faito</b>	<b>€ 24,00</b>
Beef fillet with roasted onions and black truffle from Monte Faito	
<b>Lombetto di agnello laccato al miele e nocciole con timballo di verdure alla soia e semi di sesamo</b>	<b>€ 21,00</b>
Lacquered lamb loin with honey and hazelnuts, soia vegetables timbale with sesame seeds	
<b>Rotolino di pollo, ripieno di salsiccia e funghi, riduzione di Greco di Tufo e terrina di patate</b>	<b>€ 18,00</b>
Rolled chicken, stuffed with sausage and mushrooms, Greco di Tufo wine reduction and potato terrine	
<b>La Parmigiana</b>	<b>€ 15,00</b>
The Parmigiana	
<b>Contorni di stagione, insalate, patatine fritte</b>	<b>€ 7,00</b>
Seasonal side dishes, salads, french fries	

## Dessert

### Dessert

<b>Millefoglie con crema e amarene al distillato di ciliegia</b> Millefeuille with cream and sour cherries flavored with cherry liquor	<b>€ 10,00</b>
<b>Semifreddo alla nocciola, avocado, caramello salato e la sua cialda</b> Hazelnut semifreddo, avocado, salted caramel and its wafer	<b>€ 10,00</b>
<b>Crumble con melannurca, ricotta di bufala e yogurt</b> Crumble with annurca apple, buffalo ricotta cheese and yogurt	<b>€ 10,00</b>
<b>Tartelletta al pistacchio con crema al latte e frutti di bosco</b> Pistachio tartlet with milk cream and berries	<b>€ 10,00</b>
<b>Tiramisù</b> Tiramisu	<b>€ 10,00</b>
<b>Composizione di frutta di stagione</b> Season's fruits composition	<b>€ 10,00</b>
<b>Gelati</b> Ice creams	<b>€ 8,00</b>
<b>Coperto</b> Cover charge	<b>€ 3,00</b>

**Per i clienti più piccoli....**

For younger guests....

**Gnocchetti al pomodoro** € 14,00  
Tomatoes gnocchi

**Spaghetti Bolognese** € 16,00  
Spaghetti Bolognese

**Cotoletta di vitello con patatine** € 16,00  
Breaded veal cutlet with french fries

**Battuta di manzo alla griglia con patatine** € 19,00  
Grilled thin beef with french fries

**Trancio di pesce alla brace con misticanza** € 19,00  
Grilled fish fillet with garden's salad

# AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
CRUSTACEANS  
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS  
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI PESCE  
FISH  
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS  
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
SOYBEANS  
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
MILK  
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
CELERY  
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD  
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
SESAME SEEDS  
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
LUPIN  
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS  
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



FEDERALBERGHI  
Federazione delle Associazioni Italiane Allergici e Dietisti