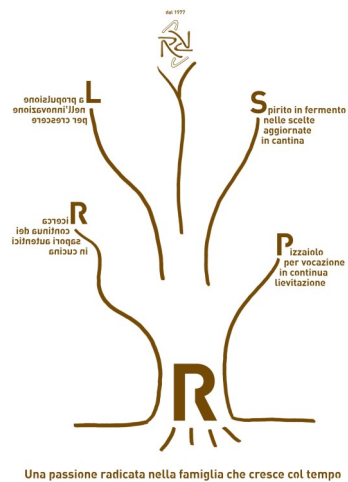




"L'Autunno i Colori della Nostra Passione"

## Furore paese dipinto





## Informativa allergeni

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della Nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nei menù, possono contenere tracce di allergeni, ove per "possono contenere" s'intenda non è possibile escluderne la presenza secondo le normali procedure di preparazione".

### **Si elencano i principali allergeni:**

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2) Crostacei e prodotti derivati
- 3) Uova e prodotti derivati
- 4) Pesce e prodotti derivati
- 5) Arachidi e prodotti derivati
- 6) Semi di soia e prodotti derivati
- 7) Latte (incluso il lattosio) e formaggi e prodotti derivati
- 8) Frutta secca a guscio e prodotti derivati
- 9) Sedano e prodotti derivati
- 10) Senape e prodotti derivati
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12) Solfiti e anidride solforosa
- 13) Lupini e prodotti derivati
- 14) Molluschi e prodotti derivati

Si raccomanda alla gentile clientela che fosse a conoscenza di problemi legati ad intolleranze o allergie agli alimenti sopra elencati, di specificarlo all'atto dell'ordinazione al personale di sala al fine di consentire al cuoco di operare correttamente ed evitare anche minime contaminazioni di allergeni. Si avvisa inoltre che determinati piatti non possono essere preparati eliminando semplicemente l'allergene poiché lo stesso rientra in maniera essenziale nella ricetta.

# antipasti

## MARE

Misto mare della Casa* (1, 2, 3, 4, 7, 9, 11, 14)	€ 17,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa su sfoglia croccante* (1, 2, 3, 7)	€ 16,00
Tentacoli di polpo arrostiti con patate, rucola e crema di zucca* (14)	€ 17,00
Capessante gratinate con cicoria spadellata e confettura al peperoncino (1, 14)	€ 16,00
Sauté di cozze e vongole veraci alla marinara (1, 14)	€ 15,00
Alici del Mar Cantabrico Selección PREMIUM “Conservas Catalina” con crostini al burro (1, 4, 7)	€ 15,00
Ventaglio di carpacci crudi e gamberi** (4)	€ 22,00
Crudità di mare con carpacci, crostacei nazionali e frutti di mare** (2, 4, 14)	€ 35,00
Trilogia di ostriche (1, 7, 14) <i>Cristalda - Puglia (Iodata all'inizio, dolce alla fine, vegetale Mediterraneo)</i> <i>David Herve Ronce Les Bains - Francia (Iodato equilibrato, vegetale, lievemente dolce)</i> <i>Bannow Bay Irlanda (dolce, minerale, estremamente persistente)</i>	€ 24,00

## TERRA

Tagliere con salumi, sott'olio e formaggio (1, 7)	€ 14,00
Culatello di Zibello D.O.P. con gnocco fritto (1)	€ 16,00
Tartara di filetto di manzo con fonduta di gorgonzola e pere (7)	€ 20,00
Vellutata di zucca con spinaci spadellati e caprino “Gubet” del Casale Roccio	€ 12,00
Coperto	€ 2,50

\*Il prodotto può essere surgelato o fresco secondo la disponibilità del mercato

\*\*Trattato a basse temperature come da disposizioni del Ministero della Sanità

# Primi

Prepariamo le paste fresche con semplici gesti che ci tramandiamo da sempre

E' disponibile la pasta senza glutine

## MARE

Spaghetti "Voiello" ai frutti di mare (1, 2, 4, 14)	€ 15,00
Linguine del Pastificio Gentile I.G.P. con astice, pomodorini e basilico (1, 2,)	€ 20,00
Gnocchi di Mamma Rosa con polpo e cozze* (1, 4, 7, 14)	€ 16,00
Scialatielli di pasta fresca con granchio, zucca e guanciale (1, 2, 3, 7)	€ 16,00
Risotto Carnaroli con vongole veraci, gamberi e funghi porcini (2, 7, 14)	€ 16,00

## TERRA

Paccheri di Gragnano con salsa ai 3 pomodori e morbido di cacio e pepe (1, 7)	€ 13,00
Gnocchi di Mamma Rosa con zucca, taleggio e salsiccia alla griglia (1, 7)	€ 14,00
Tagliolini di pasta fresca con funghi porcini, tartufo nero su crema di parmigiano (1, 3, 7)	€ 16,00

\*Il prodotto può essere surgelato o fresco secondo la disponibilità del mercato

\*\*Trattato a basse temperature come da disposizioni del Ministero della Sanità

# secondi piatti

## MARE

Frittura di calamari o mista con chips di zucchine e patate* (1, 2, 4, 14)	€ 19,00
La frittura mista che non ti aspetti, con totani, crostacei nazionali e paranza (1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Grigliata mista di pesce* (2,4,14)	€ 22,00
Filetto di pescato del giorno arrostito su letto di patate e spinaci salati (4, 7)	€ 24,00
Tonno rosso in crosta di pistacchio, salsa all'arancio e finocchi (4, 7, 8)	€ 24,00
Zuppa di calamari, code di gamberoni, frutti di mare e ceci* (1, 2, 4, 14)	€ 24,00
Gran misto di crostacei alla Catalana* min. x 2 persone (2, 9)	€ 80,00
Pescato del giorno cotto a piacere da richiedere al personale (4)	

## TERRA

Tagliata di manzo alla griglia con funghi porcini spadellati e rucola	€ 20,00
Pluma di maialino Iberico arrostito in crosta di Pan speziato con casera fondente e cicoria saltata (1, 3, 7)	€ 20,00
Cotoletta di vitello alla milanese con carciofi marinati (1, 3)	€ 22,00
Fiorentina di Scottona servita con patate arrosto gr. 1000/1200	al Kg. € 55,00

## CONTORNI

Patatine fritte* (1)	€ 4,50
Patate arrosto	€ 4,50
Insalata mista	€ 5,00
Spinaci saltati al burro (7)	€ 6,00
Verdure alla griglia	€ 6,00

\*Il prodotto può essere surgelato o fresco secondo la disponibilità del mercato