# FOOD

# RISTORANTE

RESTAURANT

IL PIATTO DELLA SETTIMANA — 18 €
DISH OF THE WEEK

IL PIATTO UNICO CON LINGOTTO DI POLLO, VERDURE DI STAGIONE E RISO (9) — 18 €
ALL-IN-ONE PLATE WITH CHICKEN "INGOT," SEASONAL VEGETABLES, AND RICE

## ANTIPASTI / STARTES

TORTINO DI POLENTA DI STORO, GORGONZOLA, SU CREMA DI ZUCCA, FUNGHI TRIFOLATI E OLIO ALLE ERBE (7) — 18 €
STORO POLENTA AND GORGONZOLA CAKE ON PUMPKIN CREAM, SAUTÉED MUSHROOMS WITH HERBS, AND HERB-INFUSED OIL

CRUDO DI TONNETTO, MARINATO AL LIME E MENTA, CETRIOLO MARINATO, SALSA YOUGURT, GEL AL RUM BIANCO E BASILICO (4-7-12) — 18 €
LITTLE TUNA RAW MARINATED IN LIME AND MINT, PICKLED CUCUMBER, YOGURT SAUCE, WHITE RUM AND BASIL GEL

CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO E ALLE ERBE, MAYO ALL'ACCIUGA, FRUTTO DEL CAPPERO E CIPOLLA ROSSA MARINATA (3-4-12) — 18 €
SEARED HERB-CRUSTED BEEF CARPACCIO, ANCHOVY MAYO, CAPER BERRY AND PICKLED RED ONION

VELLUTATA DI ZUCCA, RAGÙ D'ANATRA, CASTAGNE, RICOTTA AL LIMONE, POLVERE DI AMARETTO E ERBE SPONTANEE (2-3-12-14) — 18 €
PUMPKIN VELOUTÉ, DUCK RAGÙ, CHESTNUTS, LEMON-INFUSED RICOTTA, AMARETTO CRUMB, AND WILD HERBS

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

SPAGHETTONE AI 3 POMODORI E BASILICO (1) — 16 €
THICK SPAGHETTI WITH THREE TYPES OF TOMATO AND BASIL

SPAGHETTI ALL'AMATRICIA O SPAGHETTI ALLA CARBONARA (3-9-13-14) — 18 €
SPAGHETTI AMATRICIANA OR CARBONARA

LASAGNA ALLA BOLOGNESE CON SPUMA DI GRANA E VERDURE CROCCANTI (1-3-7-9) — 19 €
BOLOGNESE LASAGNA WITH GRANA CHEESE FOAM AND CRUNCHY VEGETABLES

TAGLIOLINO NERO SEPPIA, GRANCHIO BLU, LA SUA BISQUE, FOGLIA OSTRICA, UOVA DI LOMPO E LIMONE FERMENTATO (3-4-8-9-12-14) — 20 €
BLACK CUTTLEFISH-INK TAGLIOLINI, BLUE CRAB, ITS OWN BISQUE, OYSTER LEAF, LUMPFISH ROE, AND FERMENTED LEMON

RAVIOLI DI CERNIA CON FUNGHI CARDONCELLI, GAMBERI, ORIGANO FRESCO E EMULSIONE DI AGLIO NERO (3-9-8-5-14) — 24 €
GROUPER RAVIOLI WITH MUSHROOMS CARDONCELLI, SHRIMP, FRESH OREGANO, AND BLACK GARLIC EMULSION

RISOTTO MILANO (7) — 18 €
(CON DADOLATA DI OSSOBUCO IN GREMOLADA) — 24 €
MILANESE RISOTTO
(WITH DICED OSSOBUCO IN GREMOLATA)

Coperto / Cover charge: **€ 3.00**

RISTORANTE

RESTAURANT

# SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

| | |
|---|---|
| TAGLIATA DI SCAMONE CON PATATE AL FORNO E IL SUO FONDO (7)<br>SLICED SIRLOIN STEAK WITH OVEN-ROASTED POTATOES AND ITS OWN JUS | 22 € |
| RICCIOLA, MELA VERDE E GIALLA ARROSTO, GEL DI CAVOLO VIOLA FONDO OSTRICA, FOGLIA OSTRICA E OLIO AL BERGAMOTTO E MENTA (3-4-5)<br>AMBERJACK, ROASTED GREEN AND YELLOW APPLE, PURPLE CABBAGE GEL, OYSTER REDUCTION, OYSTER LEAF, AND BERGAMOT-MINT OIL | 26 € |
| GUANCIA DI MANZO A BASSA TEMPERATURA AL, PORTO CON POLENTA E IL SUO FONDO (3-9-12-14)<br>SLOW-COOKED BEEF CHEEK IN PORT WINE, SERVED WITH POLENTA AND ITS OWN REDUCTION | 26 € |
| SALMONE BRASATO CON CAVOLFIORE ARROSTO, CREMA DI COCCO, FINFERLI PIASTRATI E CIPOLLA ROSSA MARINATA (4-7-12)<br>BRAISED SALMON WITH ROASTED CAULIFLOWER, COCONUT CREAM, SEARED CHANTERELLES, AND MARINATED RED ONION | 24 € |
| FILETTO DI CERVO, CON SEDANO RAPA BRASATO, CIPOLLA ARROSTO, RIBES, GERMOGLI DI BIETOLA ROSSA E FONDO DI VINO ROSSO (9-12-3)<br>VENISON FILLET WITH BRAISED CELERIAC, ROASTED ONION, REDCURRANTS, RED CHARD SPROUTS, AND RED WINE JUS | 34 € |
| COTOLETTA ALLA MILANESE “VESTITA” (1-3-7)<br>MILANESE CUTLET "DRESSED" | 30 € |

# CONTORNO A SCELTA / SIDE DISHES

| | |
|---|---|
| PATATE AL FORNO<br>OVEN-ROASTED POTATOES | 6 € |
| PATATE FRITTE<br>FRENCH FRIES €6 | 6 € |
| INSALATA MISTA<br>MIXED SALAD | 8 € |
| VERDURE ARROSTO/FORNO<br>ROASTED/BAKED VEGETABLES | 8 € |

Coperto / Cover charge: **€ 3.00**

# INSALATONE

## SALAD

**INSALATA NIZZARDA** 14 €
INSALATA MISTA, ACCIUGHE, UOVA, TONNO, PATATE, FAGIOLINI, POMODORINI
NICOISE SALAD: MIX SALAD, ANCHOVIES, EGG, TUNA, POTATOES,GREEN BEANS, TOMATOES
CONTIENE: PESCE (5-14)

**INSALATA DI POLLO** 15 €
INSALATA MISTA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, POLLO, SALSA CAESAR
CHICKEN SALAD: MIX SALAD, PARMESAN, CROUTONS,CHIKEN, CAESAR SAUCE
CONTIENE: LATTE, GLUTINE (3-9-14)

**INSALATA DI MARE** 18 €
INSALATA MISTA, POMODORINI, BACCHE DI PEPE ROSA, OLIVE TAGGIASCHE, MANDORLE LAMELLATE, FIORE DEL CAPPERO, CODE DI GAMBERO, ANELLI DI CALAMARO E SALMONE
SEA SALAD: MIXED SALAD, TOMATOES, PINK PEPPER BERRIES, TAGGIASCA OLIVES, SLICED ALMONDS, CAPER FLOWER, SHRIMP TAILS, SQUID RINGS AND SALMON
CONTIENE: PESCE (2-8-4-5)

**INSALATA DI TONNO** 14 €
INSALATA MISTA, TONNO, MOZZARELLA, POMODORO, CAROTE, RUCOLA, MAIS
TUNA SALAD: SALAD, TUNA, MOZZARELLA, TOMATOES, CARROTS, ROCKET, CORN
CONTIENE: PESCE, LATTE (3-5-13)

**INSALATA CAPRESE** 16 €
INSALATA MISTA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINO, OLIVE TAGGIASCHE, FIORE DEL CAPPERO, POMODORI SECCHI, BASILICO, BRUSCHETTE
CAPRESE SALAD: MIXED SALAD, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, TAGGIASCA OLIVES, CAPER FLOWER, DRIED TOMATOES, BASIL, BRUSCHETTE
CONTIENE: GLUTINE (3-9)

**INSALATA GRECA** 14 €
INSALATA MISTA, OLIVE GRECHE, FETA, CIPOLLE TROPEA, ORIGANO
GREEK SALAD: SALAD , TROPEA ONION , GREEK FETA , GREEK OLIVES
CONTIENE: LATTE (3)

**INSALATA TOP** 18 €
INSALATA MISTA, CAROTE, MAIS, CARCIOFINI, SCAGLIE DI GRANA, POMODORINI SECCHI, OLIVE TAGGIASCHE, TONNO
TOP SALAD: MIX SALAD, CARROTS, CORN, ARTICHOKES, GRANA CHEESE FLAKES, DRIED TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES, TUNA
CONTIENE: PESCE (13-3-5)

Coperto / Cover charge: **€ 3.00**

# PIZZA

**4 STAGIONI** 15 €
POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI, OLIVE
TOMATO, MOZZARELLA, BAKED HAM, ARTICHOKES, OLIVES
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9.3)

**TONNO E CIPOLLA** 15 €
MOZZARELLA, TONNO, POMODORO, CIPOLLA, ORIGANO
MOZZARELLA, TUNA, TOMATO, ONION, OREGANO
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3-5)

**BUFALA** 15 €
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, BASILICO
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

**VEGETARIANA** 14 €
POMODORO, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI
TOMATO, AUBERGINES, ZUCCHINI, PEPPERS
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9)

**DIAVOLA** 15 €
MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, POMODORO
MOZZARELLA, SPICY SALAMI, TOMATO
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

**NAPOLI** 14 €
POMODORO, ACCIUGHE, OLIVE, ORIGANO
TOMATO, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO
CONTIENE: GLUTINE, LATTE, PESCE (9-3-5)

**MARGHERITA** 13 €
MOZZARELLA, POMODORO, ORIGANO
MOZZARELLA, TOMATO, OREGANO
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

**FRUTTI DI MARE** 22 €
POMODORO, BASILICO, ORIGANO, GAMBERI, CALAMARI
TOMATO, BASIL, OREGANO, SHRIMPS, CALAMARI
CONTIENE: GLUTINE, LATTE, PESCE (9-3-8-4-5-12)

**REAL** 22 €
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, CURED HAM, ROCKET
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

Coperto / Cover charge: **€ 3.00**

# PIADINE

| | | |
|---|---|---|
| 0 | CRUDO DI PARMA DOP, SQUAQUERONE, RUCOLA<br>PARMA HAM , SQUAQUERONE CHEESE , ROCKET SALAD<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE (3-9) | 12 € |
| 1 | PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, POMODORO<br>BAKED HAM, MOZZRELLA CHEESE, TOMATO<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE (3-9) | 10 € |
| 2 | ARROSTO DI TACCHINO, MOZZARELLA, INSALATA, SALSA TARTARA<br>ROAST TURKEY, MOZZARELLA CHEESE, SALAD, TARTAR SAUCE<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE (3-9-14) | 11 € |
| 3 | ARISTA (LONZA DI MAIALE), SCAMORZA, MELANZANE GRIGLIATE, SALSA TONNATA<br>PORK LOIN, SMOKED PROVOLA, GRILLED AUBERGINES, TUNA SAUCE<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE, PESCE (3-9-5-14) | 11 € |
| 4 | BRESAOLA, SQUAQUERONE, POMODORO, FUNGHI, DRESSING<br>BRESAOLA, SQUAQUERONE CHEESE, TOMATO, MUSHROOMS, DRESSING<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE (3-9-14) | 12 € |
| 5 | ROAST BEEF, SCAMORZA, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORI SECCHI, PESTO GENOVESE<br>ROAST BEEF, SMOKED PROVOLA, GRILLED COURGETTES, DRY TOMATOES, GENOVESE PESTLE<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE (3-9) | 12 € |
| 6 | MELANZANE, ZUCCHINE, POMODORI SECCHI E MOZZARELLA<br>AUBERGINES, COURGETTES, DY TOMATO, MOZZARELLA<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE (3-9) | 10 € |
| 7 | SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, SQUACQUERONE, DRESSING<br>SMOKED SALMON, AVOCADO, SQUACQUERON, DRESSING<br>CONTIENE: GLUTINE, PESCE, LATTE (3-9-5) | 13 € |
| 8 | SALAME PICCANTE, BRIE, POMODOR, RUCOLA, SALSA ROSA<br>SPICY SALAME, BRIE, TOMATOES, ROCKET, PINK SAUCE<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE (3-9-14) | 11 € |
| 9 | BOLOGNA, SCAGLIE DI GRANA, CARCIOFINI, POMODORI SECCHI, PESTO GENOVESE<br>BOLOGNA, GRANA FLAKES, ARTICHOKES, DRIED TOMATOES, GENOVESE PESTO<br>CONTIENE: GLUTINE, LATTE (3-9-2) | 13 € |

Coperto / Cover charge: **€ 3.00**

# SANDWICH

**PARMA** 9 €
CRUDO DI PARMA DOP, MOZZARELLA
PARMA HAM DOP, MOZZARELLA
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

**REAL CRUDO** 10 €
CRUDO DI PARMA DOP, STRACCETTTI DI BUFALA, PESTO
PARMA HAM DOP, BUFFALO MOZZARELLA, GENOVESE PESTLE
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3-2)

**OLD FASHIONED** 9 €
PROSCIUTTO COTTO IGP, MOZZARELLA, PACHINO E SALSA TONNATA
BAKED HAM, MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, TUNA SAUCE
CONTIENE: GLUTINE, LATTE, PESCE (9-3-14-5)

**VALTELLINESE** 10 €
BRESAOLA DELLA VALTELLINA, SPALMATO, RUCOLA E DRESSING
BRESAOLA, SPREADABLE CHEESE, ROCKET SALAD, DRESSING
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

**CONTADINO** 10 €
MELANZANE, ZUCCHINE, PESTO E POMODORI SECCHI
AUBERGINES, ZUCCHINI, GENOVESE PESTLE, DRY TOMATOES
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-2)

**NORVEGESE** 11 €
SALMONE, RUCOLA, SPALMATO, SALSA TONNATA
SMOKED SALMON, ROCKET, SPREADABLE CHEESE, TUNA SAUCE
CONTIENE: GLUTINE, LATTE, PESCE (9-5-3-14)

**TOAST GIGANTE** 6 €
PROSCIUTTO COTTO IGP , FONTINA
BAKED HAM , EDAMER CHEESE
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

**TOAST GIGANTE FARCITO** 7 €
PROSCIUTTO COTTO IGP, FONTINA, SOTTACETI
BAKED HAM, EDAMER CHEESE, PICKLES
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

**PANINO BUFALO** 10 €
POMODORINI, BUFALA, PESTO, FILETTI DI ACCIUGHE
TOMATOES, BUFFALO, PESTO, ANCHOVY FILLETS
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-2-5-3)

**BOLOGNA** 10 €
MORTADELLA, POMODORI SECCHI, SPALMABILE, RUCOLA
MORTADELLA, DRIED TOMATOES, SPREADABLE, ROCKET
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3)

**CHICKEN** 10 €
POLLO, SCAGLIE DI GRANA, POMODORI SECCHI, SALSA ROSA
CHICKEN, PARNANA FLAKES, DRIED TOMATOES, PINK SAUCE
CONTIENE: GLUTINE, LATTE (9-3-14)

Coperto / Cover charge: **€ 3.00**

# PASTICCERIA

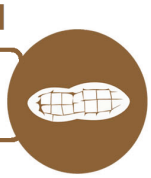
## PASTRY

| | |
|---|---|
| PICCOLA BISCOTTERIA/PASTA FROLLA<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 3 € |
| MEDIA BISCOTTERIA/PASTA FROLLA<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 6 € |
| MIGNON<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 3 € |
| PANNA COTTA<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |
| CHEESECAKE<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |
| TIRAMISÙ<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |
| SFOGLIA ALLA CREMA E FRUTTI ROSSI<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |
| MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO/NERO<br>(1-2-3-6-9-13-14) | 10 € |

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 **ARACHIDI E DERIVATI**

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 **FRUTTA A GUSCIO**

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3 **LATTE E DERIVATI**

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



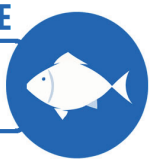

4 **MOLLUSCHI**

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5 **PESCE**

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6 **SESAMO**

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 **SOIA**

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8 **CROSTACEI**

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9 **GLUTINE**

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10 **LUPINI**

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



11 **SENAPE**

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12 **SEDANO**

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



13 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc




14 **UOVA E DERIVATI**

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Alimeta
Consulenza HACCP per le Attività

Avvisare sempre delle proprie allergie o intolleranze alimentari il personale si sala, come da regolamento CE 1169/2011 allegato 2°