

ANTIPASTI

IL MARE ANTIPASTO DELL'OSTERIA

Ostrica, Insalata di mare, Salmone marinato, Alici marinate, Gambero fritto in pasta kataifi

16,00 euro

allergeni 1,2,3,5,6,9,14

FANTASIA DELLO CHEF 10 PORTATE

MIN 2 (50,00 euro)

25,00 euro l'uno

allergeni 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14

CRUDO DI MARE

18,00 euro

allergeni 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14

TARTARE DI TONNO CON SALSA DI SOIA, WASABI, E SEDANO

14,00 euro

allergeni 1,5,7,9

TRIS DI TARTARE

18,00 euro

allergeni 1,5,7,9

POLPO ARROSTO, PATATA SCHIACCIATA E POLVERE DI LIMONE

14,00 euro

allergeni 1,2,3,5,6,9,14

SOUTE' DI COZZE CON CROSTINI

10,00

allergeni 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14

* I prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine o Congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04, 853/04
Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Latte e derivati, 3 Crostacei, 4 Uova e Derivati, 5 Pesce, 6 Arachidi, 7 Soia, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

ANTIPASTI

LA TERRA

TARTARE DI VITELLO, CON UOVO CBT, RUCOLA E GRANA

13,00 euro
allergeni 1,4,6,10,

MILLEFOGLIE DI PASTA SFOGLIA SU FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO

10,00 euro
allergeni 1,2,

SFORMATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA, CUORE DI BUFALA E

VELLUTATA DI POMODORO

10,00 euro
allergeni 1,2,9,

SELEZIONE DI AFFETTATI

12,00 euro
allergeni 1,5,7,9

SELEZIONE DI FORMAGGI

12,00 euro
allergeni 1,2,6,8,

ANTIPASTO DELL'OSTERIA

“affettati e formaggi italiani ed esteri”

18,00 euro
allergeni 1,2,6,8,

PROSCIUTTO DI PATANEGRA JAMON DI BELLOTA TAGLIATO A COLTELLO

100 GR

25,00 euro
allergeni 1,2,6,8,

* I prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine o Congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04, 853/04
Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Latte e derivati, 3 Crostacei, 4 Uova e Derivati, 5 Pesce, 6 Arachidi, 7 Soia, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

PRIMI

IL MARE

CALAMARATA CON GALLINELLA E POMODORINI PACHINO

15,00 euro
allergeni 1,3,5,9,14

SPAGHETTONE AGLIO OLIO E PEPERONCINO SU BATTUTO DI GAMBERO E BOTTARGA

15,00 euro
allergeni 1,2,9,14

BOTTONI RIPIENI DI TARTUFO CON BISQUE DI GAMBERI

15,00
allergeni 1,2,9,5,7,9

RISOTTO MANTECATO AL RAGU' DI POLPO SEPPIA CALAMARO E FRUTTI DI MARE

18,00 euro
allergeni 1,2,9,5,7,9

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA, LIMONE E BOTTARGA

15,00 euro
allergeni 1,2,9,5,7,9

TONNARELLI ALL'ASTICE s.d

22,00 euro

LA TERRA

RAVIOLO RIPIENO DI CACIO CAVALLO CON PORCINI

13,00 euro
allergeni 1,2,4,9

PACCHERI CON RAGU' ALLA BOLOGNESE E FONDUTA DI GRANA

13,00 euro
allergeni 1,2,9,4

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON SALSICCIA E POLVERE DI LIMONE FERMENTATO

15,00 euro
allergeni 1,2,9

TAGLIATELLE AL CABERNET, BLU DEL MONCENISIO, GUANCIALE CROCCANTE
E PISTACCHIO

13,00 euro
allergeni 1,2,9,4

* I prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine o Congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04, 853/04

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Latte e derivati, 3 Crostacei, 4 Uova e Derivati, 5 Pesce, 6 Arachidi, 7 Soia, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

SECONDI

IL MARE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

FILETTO D'ORATA, 2 MAZZANCOLLE, TONNO, SCAMPO, CALAMARO

20,00 euro

allergeni 3,5,9,14

FRITTURA MISTA

PARANZA, CALAMARI, GAMBERI

16,00 euro

allergeni 1,3,5,6,9,14

CANNOLO DI SPIGOLA SU VELLUTATA DI PATATE E PORCINI
PROFUMATO AL TARTUFO

15,00 euro

allergeni 1,2,5,9,14

OMBRINA IN CROSTA DI PATATE, VERDURINA RIPASSATA E OLIVE

16,00 euro

allergeni 1,2,5,8,9,14

TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA E PACHINO

15,00 euro

allergeni 1,2,5,8,9,

TRANCIO DI PESCE FROLLATO s.d.

griglia / al sale/ umido

18,00 euro

Contorni

INSALATA MISTA/VERDE, PATATE FRITTE, VERDURA RIPASSATA O GRIGLIATA,
RUCOLA PARMIGIANO E PACHINO € 5,00

* I prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine o Congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04, 853/04

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Latte e derivati, 3 Crostacei, 4 Uova e Derivati, 5 Pesce, 6 Arachidi, 7 Soia, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

SECONDI

LA TERRA

PICANHA SWAMI, VELLUTATA DI PATATE E VERDURINA RIPASSATA

16,00 euro (allergeni 1,2,9)

FILETTO ALLA GRIGLIA, O AL PEPE VERDE , O AI PORCINI

18,00 euro (allergeni 1,2,9)

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, PACHINO E GRANA

16,00 € (allergeni 1,2,9)

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL VINO ROSSO, PUREA DI PATATE E JUS

15,00 € (allergeni 1,2,9)

SELEZIONI DI CARNI MATURATE

COSTATA/FIORENTINA IRLANDESE IN FROLLATURA DAL 10/8/26 7,00 € L'ETTO

TAGLIATA SENZA OSSO € 10,00 L'ETTO

COSTATA SWAMI DANESE IN FROLLATURA DAL 10/8/26 6,00 € L'ETTO

TAGLIATA SENZA OSSO € 9,00

COSTATA/FIORENTINA SIMMENTHAL IN FROLLATURA DAL 10/8/26 7,00 € L'ETTO

TAGLIATA SENZA OSSO € 10,00 L'ETTO

COSTATA/FIORENTINA CHIANINA IN FROLLATURA DAL 10/8/26 5,00 € L'ETTO

TAGLIATA SENZA OSSO € 8,00 L'ETTO

* I prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine o Congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04, 853/04

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Latte e derivati, 3 Crostacei, 4 Uova e Derivati, 5 Pesce, 6 Arachidi, 7 Soia, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

FRUTTA DESSERT BEVANDE

DOLCI € 5,00

secondo disponibilità

Tartufo nero e Bianco, Gelato € 4,00

Frutta € 3,50

Caffè € 1,00 Whiski € 5,00 Rum € 5,00 Amari € 2,00 Grappa € 3,00

Coca Cola 1L € 3,50

Coca/Fanta 0,33 cl € 2,50

Calice vino 3,50 € /Calice di prosecco 4,00 € Calice Franciacorta 7,00 € /Calice di champagne 15,00 €

Birra in bottiglia 0,5 € 5,00

Acqua Naturizzata Naturale e Frizzante € 1,50

Acqua in Bottiglia Naturale o Frizzante € 2,50

Servizio/coperto € 1,00

* I prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine o Congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04, 853/04

Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Latte e derivati, 3 Crostacei, 4 Uova e Derivati, 5 Pesce, 6 Arachidi, 7 Soia, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Allergie o Intolleranze alimentari? Chiedici informazioni sui nostri prodotti

Si avvisano i gentili clienti che nei prodotti realizzati in questo locale, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati **allergeni**.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e 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)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Latte e prodotti a base di latte	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Crostacei e prodotti a base di crostacei	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Uova e prodotti a base di uova	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Pesce e prodotti a base di pesce	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Arachidi e prodotti a base di arachidi	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Soia e prodotti a base di soia	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Ulteriori informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

MANGIA SICURO
MANGIA CONSAPEVOLE

FORMAZIONE QUALITA' E SICUREZZA di Zanfagna V. – P. IVA 04250960616
E-mail formazionequalitasicurezza@gmail.com - Tel: 335/7909325

* I prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine o Congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04, 853/04
Allergeni: 1 Cereali contenenti glutine, 2 Latte e derivati, 3 Crostacei, 4 Uova e Derivati, 5 Pesce, 6 Arachidi, 7 Soia, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Semi di Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi