

ANTIPASTI · APPETIZERS

CAPRESE DI BUFALA DOP · BUFFALO CAPRESE
DOP 26
(GF,V) (7)

PAPPA AL POMODORO E BASILICO ALLA
TOSCANA · PAPPA AL POMODORO AND BASIL
"TUSCAN" STYLE 26
(VG) (1,7,9)

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO BATTUTO AL
COLTELLO · MEDITERRANEAN RED TUNA
TARTARE 30
con origano, acciughe e pomodoro candito
oregano, anchovies and tomatoes confit
(4,6,10)

BURRATA DI ANDRIA · BURRATA CHEESE FROM
ANDRIA 32
con tartufo nero delle Crete Senesi
black truffle from Crete Senesi
(GF,V) (7)

INSALATA MISTA · MIXED SALAD 22
(V,VG)

PRIMI · FIRST COURSES

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI PESCE · TAGLIATELLE
PASTA WITH FISH RAGOUT 34
(1,2,3,4,9,12,14)

TAGLIOLINI · TAGLIOLINI PASTA 40
al tartufo nero delle Crete Senesi
with black truffle from Crete Senesi
(V) (1,3,7,9)

TAGLIOLINI · TAGLIOLINI PASTA 40
al tartufo nero delle Crete Senesi
with black truffle from Crete Senesi
(V) (1,3,7,9)

ZUPPA DI VERDURE ALLA TOSCANA · TUSCAN
VEGETABLE SOUP 26
(GF,V) (9)

SECONDI ALLA GRIGLIA · GRILLED MAIN
COURSES

BRANZINO DEL MEDITERRANEO · GRILLED
MEDITERRANEAN SEA BASS 44
alla griglia con verdure dell'Orto
with Castello di Casole garden vegetables
(GF) (4,9)

TONNO DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA ·
GRILLED MEDITERRANEAN TUNA 44
con pomodori
with tomatoes
(GF) (4)

FRACOSTA ALLA GRIGLIA · GRILLED ENTRECOTE
49
con verdure di stagione
with seasonal vegetables
(GF) (9,12)

VERDURE INFORNATE AL TARTUFO · BAKED
VEGETABLES WITH TRUFFLE 24
(GF,VG) (9)

LE PIZZÈ · PIZZAS

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA FIOR DI
LATTE · PIZZA MARGHERITA WITH FIOR DI
LATTE MOZZARELLA CHEESE 22
(V) (1,7)

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA DI
BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO DI FRACASSI ·
PIZZA MARGHERITA WITH BUFFALO
MOZZARELLA AND PROSCIUTTO FRACASSI 25
(1,5,7,8,12)

PIZZA CON SALAMINO PICCANTE · PIZZA WITH
SPICY SAUSAGE 25
(1,6,7,8,12)

PIZZA BIANCA CON TARTUFO NERO DELLE
CRETE SENESI · WHITE PIZZA WITH BLACK
TRUFFLE FROM CRETE SENESI 30
(V) (1,7)

PIZZA ALLA MARINARA VEGANA · VEGAN
"MARINARA" PIZZA 22
(VG) (1)

DESSERTS · DESSERTS

SFERA MALIBÙ, COCCO, LIME E ANANAS ·
MALIBU SPHERE, COCONUT, LIME AND
PINEAPPLE 17
(GF,V) (5,7,8)

TIRAMISU · TIRAMISÙ 22
(GF,V) (3,5,7,8,12)

BABÀ · BABÀ 17
con fragole, albicocca e basilico
with strawberries, apricot and basil
(V) (1,3,5,7,8,12)

MOUSSE AL CIOCCOLATO · CHOCOLATE MOUSSE
17
caffè e pop corn caramellato
coffee and caramelized popcorn
(GF,V) (3,5,7,8)

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE · SLICED
SEASONAL FRUIT

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande. Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

100% carta riciclata

(V) vegetarian - (VG) vegan - (GF) gluten-free
Prices in euros, service included - VAT included

Our commitment to sustainability is also reflected in the choice of local products, including fish, meat, dairy, fruits, and vegetables, many of which come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

Information on Food Allergies: Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens listed in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 and subsequent amendments. The allergens and their derivatives are: **(1) Cereals containing gluten**, except: a) wheat-based glucose syrups, including dextrose

(*); b) maltodextrins based on wheat (*); c) barley-based glucose syrups; d) cereals used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. **(2) Crustaceans**, **(3) Eggs**, **(4) Fish**, except: a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine. **(5) Peanuts**, **(6) Soy**, except: a) refined soybean oil and fat (); b) mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopheryl acetate, natural D-alpha tocopheryl succinate derived from soy; c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soy; d) vegetable stanol esters produced from soybean oil sterols. **(7) Milk**, except: a) whey used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol; b) lactitol. **(8) Nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used in the production of alcoholic distillates, including agricultural ethyl alcohol. **(9) Celery**, **(10) Mustard**, **(11) Sesame seeds**, **(12) Sulphur dioxide and sulphites**, **(13) Lupin**, **(14) Mollusks**. *(* And their derived products, to the extent that the processing they have undergone is not likely to increase the allergenicity level assessed by the Authority for the base product from which they are derived.*

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

Fish intended to be eaten raw or almost raw have been treated beforehand, in compliance with the provisions of EC Regulation N. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3. To guarantee quality and safety for public health, and in compliance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation N. 852/04, (a) dishes or ingredients marked with © are frozen, frozen at source by the manufacturer; (b) ingredients may have been chilled to a negative temperature on site. Our restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

100% recycled paper