

## *LE PIZZE*

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

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA DI  
BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO 25  
(1,7)

PIZZA CON SALAMINO PICCANTE 25  
(1,6,7,8,12)

PIZZA BIANCA CON TARTUFO NERO DELLE  
CRETE SENESI 30  
(V) (1,7)

PIZZA ALLA MARINARA VEGANA 22  
(VG) (1)

## *LE INSALATE*

CAESAR  
con pane, noci, acciughe e parmigiano reggiano  
(1,3,4,5,7,8,10,12)  
*Classica 26 / Con pollo 31 / Con gamberi 31*

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

INSALATA MISTICANZA 22  
(1,8)

## *LE TAGLIATELLE*

TAGLIATELLE AL "SIGNOR POMODORO" E  
BASILICO 32  
(V) (1,3,9)

TAGLIATELLE AL RAGÙ TOSCANO 34  
(1,3,7,9,12)

TAGLIATELLE AL PESTO 32  
(V) (1,3,5,7,8)

## *GLI SNACK*

CHEESBURGER 38  
(1,3,5,6,7,8,10,11,12)

HAMBURGER 38  
(1,3,5,6,7,8,10,11)

CLUB SANDWICHES 38  
(1,3,5,6,7,8,10)

PATATE FRITTE 12  
(GF,VG) (5,8)

PATATINE FRITTE AL TARTUFO 20  
(GF,VG) (5,8)

## DALLA GRIGLIA

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON VERDURE  
INFORNATE

BRANZINO DEL MEDITERRANEO CON VERDURE  
INFORNATE

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

## DESSERTS

PAVLOVA CON COULIS DI FRAGOLE 17  
(GF,V) (3,7,8)

TIRAMISÙ 22  
(GF,V) (3,5,7,8,12)

## GELATI & SORBETTI

VANIGLIA 17  
(V) (1,3,5,7,8)

CIOCCOLATO 17  
(GF,VG) (5,8)

FRAGOLA 17  
(GF,VG) (5,8)

LIMONE 17  
(GF,VG) (5,8)

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.