

IL  
*particciolo*

DALLA BRACE

CAPELANTE (14)  
CAD. 14

ASTICE (2)  
/Kg 150

BRANZINO INTERO  
/Kg 150

CALAMARI (14)  
CAD. 10

TRIGLIA (4) 55

BISTECCA DI TONNO (4) 70

TAGLIATA DI MANZO 55

GALLETTO 45

FILETTO DI MANZO ARGENTINO 60

COSTATA  
/Kg 120

LIFE IS BETTER BY THE WATER

## PRIMI PIATTI

RISOTTO GIALLO E LINGUA (7,9) 44

*Risotto zafferano, polvere di alloro, lingua laccata e rafano fresco*

RAVIOLO BISI E SEPA (1,3,4,7) 46

*Raviolo di seppia, piselli, concentrato di pomodoro, emulsione al prezzemolo*

LINGUINA ALLA CRUDAIOLA (VG) (1,7) 38

*Linguina al limone, pomodoro crudo verde e rosso, mayo al levistico, basilico*

## INSALATE

INSALATA CAPRESE (GF,V) (7)

34

*mozzarella di bufala, pomodori marinati e basilico*

INSALATA MISTA (1,8) 22

VERDURE ALLA GRIGLIA 22

PATATE AL FORNO 22

## DOLCI

COME FOSSE UN TARTATIN (1,3,7,8) 24

CREMOSO AL BAGIGLIO E CAFFÈ (1,3,7,8) 24

SELEZIONE DEI NOSTRI GELATI (7) E SORBETTI ARTIGIANALI 22

(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) latticello. (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.