

LE SFIȒIOSITÀ

PIZZA NUVOLO 30

(1,3,7,8,12)

Pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP (V)

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana DOP

CLUB SANDWICH 35

con patatine fritte *(1,3,4,7,10)*

TROFIE AL PESTO DI MORTAIO

CON BASILICO DI PRA' 30

(V) (1,7,8)

SPAGHETTI AL POMODORO 30

(VG) (1,7)

CAESAR SALAD 30

(1,3,7,10)

dalle 14.30 alle 17.30

PICCOLI MORSI...

BACCALÀ MANTECATO 9
focaccia ligure (1,3,4,7)

GAMBERO DI SANTA MARGHERITA LIGURE 8
senape e miele (GF) (2,10)

POMODORO ALLA CALABRESE 6
alice di Monterosso marinata (4,7)

MELANZANA CANDITA 6
(VG)

CROSTINO 9
con cipolla fondente e pancetta steccata 24 mesi Podere Cadassa
(1,3,7,10,12)

DAV BURGER DI VITELLO 15
lattuga, cetriolo e marmellata di pomodoro (1,3,7,9,10,11)

dalle 14.30 alle 17.30

DOLCI

TIRAMISÙ 12

(V) (3,7)

SELEZIONE DI SORBETTI (VG,GF)
E GELATI (V,GF) (3,7) ARTIGIANALI 10

MOTTARELLO AL LAMPONE 8

(7)

TORTA DEL GIORNO 10

(1,3,7)

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 10

(VG,GF)

dalle 14.30 alle 17.30

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 8 Euro a persona

Acqua microfiltrata

5 Euro a persona

Acqua naturale Surgiva (750ml) e acqua frizzante San Pellegrino (750ml)

11 Euro a bottiglia

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 itico 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