

## GLI ANTIPASTI

Crema di fagioli "Schiaccioni", calamari\* e gamberoni\*

Cream of beans, squids\* and prawns\*

allergeni/allergens: 2,4,9,12,14

€ 25

Petali di rana pescatrice, lardo di Colonnata e croccante di patate dolci fumè

Monkfish, lard from Colonnata and crispy sweet potato

allergeni/allergens: 1,4,12

€ 25

Sottile di linchetto aromatizzato al Porcino, polenta bianca croccante

Typical cold cut flavored with porcini mushrooms, crispy white polenta

allergeni/allergens: 12

€ 22

Uova bianche affogate, fonduta di Parmigiano, tartufo nero 

Poached white eggs, Parmesan fondue, black truffle

allergeni/allergens: 3,7

€ 22

Morbido di cavolfiore, caprino, vellutata di pomodoro 

Cauliflower flan, goat cheese, creamy tomato soup

allergeni/allergens: 3,7

€ 20

## I PRIMI PIATTI

Riso "Riserva San Massimo" mantecato  
zucca gialla, gorgonzola speziato, battuta di scampi\* e profumo di amaretto

"Riserva San Massimo" Rice  
yellow pumpkin, spicy gorgonzola, scampi\* tartare flavoured with amaretto

allergeni/allergens: 2,4,7,9,14

€ 25

Bavette rosse fatte in casa, barbabietola, cozze e vongole, crema di pane al basilico  
Red home made bavette, beetroot, mussels and clams, basil bread cream

allergeni/allergens: 1,4,9,14

€ 25

Tortello "neccio" fatto in casa, ricotta di capra agrumata, ristretto di granchio\*  
Home made chestnut tortello, citrusy goat's ricotta, crab\* bisque


allergeni/allergens: 1,2,3,4,7,9,12

€ 25

Maltagliati fatti in casa al melograno, stufato di lepre  
Home made maltagliati with pomegranate, hare stew

allergeni/allergens: 1,3,9,12

€ 22

Gnocco di patate fatto in casa, grano arso, pesto di verza e cipolla brasata   
Home made potato gnocchi, burnt wheat, cabbage pesto and braised onion

allergeni/allergens: 1,3,5,8,9

€ 22

Tutte le nostre preparazioni fresche "fatte in casa" vengono successivamente abbattute.  
All our fresh home made preparations are subsequently blast chilled.

## I SECONDI PIATTI

Filetto di rombo, funghi porcini, patate rosse e santoreggia  
Turbot fillet, porcini mushrooms, red potatoes and savory

allergeni/allergens: 4

€ 28

Zuppa di crostacei\* al basilico rosso

Shellfish\* soup with red basil

allergeni/allergens: 2,4,9

€ 30

Pescato del giorno al forno

Oven roasted catch of the day

allergeni/allergens: 4,9

€ 10/hg

Chateaubriand, le sue salse

Chateaubriand and its sauces

allergeni/allergens: 7,12

€ 30

Melanzana croccante, sedano rapa, indivia fumè 

Crispy aubergine, celeriac, smoked endive

allergeni/allergens: 5,6,8

€ 22

### **Lista allergeni *Allergens' list***

1. glutine -*gluten- gluten- Gluten*
2. crostacei -*shellfish- crustacés- Krebstiere*
3. uova -*eggs- oeufs- Eier*
4. pesce -*fish- poisson- Fisch*
5. arachidi -*peanuts- cacahuètes- Erdnüsse*
6. soia -*soy- soja- Soya*
7. latte -*milk- lait- Milch*
8. frutta a guscio -*nuts- fruits secs- Schalenfrüchte*
9. sedano -*celery- céleri- Sellerie*
10. senape -*mustard- moutarde- Senf*
11. sesamo -*sesame- sésame- Sesam*
12. solfiti - *sulphite- sulfites- Sulfite*
13. lupini -*lupin- lupins- Lupinen*
14. molluschi -*mollusc- mollusques-Weichtiere*

∞ *prodotto fresco sottoposto a trattamento termico*

∞ *fresh product with preventive heat treatment*

\* In caso di irreperibilità di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti congelati di alta qualità

*\* If fresh products can not be found, could be used high quality frozen products.*

🌱 *piatto vegetariano/vegetarian dish*

🌱 *piatto vegano/ vegan dish*

