

# ALLERGENI



400 GRADI

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

## ANTIPASTI

- PATATE A FETTE ARTIGIANALI FRITTE (con paprika dolce)
- CONO FRITTO (base: acqua, farina di **frumento 00**, sale, olio di semi, lievito) con crema di **grana padano**, pesto di rucola e olive celline disidratate
- CONO FRITTO (base: acqua, farina di **frumento 00**, sale, olio di semi, lievito) con **stracciatella**, olive nere e pomodori scattarisciati
- POLPETTE ARTIGIANALI (Carne, **pane**, **latte**, **formaggio**, pepe, sale)
- CROCCHIE' DI PATATE (patate, **mozzarella fior di latte**, pepe, menta, **pistacchio di Bronte**)
- DEGUSTAZIONE MONTANARINE (base: acqua, farina di **frumento 00**, sale, olio di semi, lievito)
  - Crema di agrumi e capocollo di Martina Franca
  - Sugo di pomodoro datterino e spolverata di **grana grattugiato**
  - Mortadella IGP (carne di suino, sale, **pistacchio**, aromi, spezie, zucchero, antiossidante, conservante: nitrato di sodio), **ricotta** e **pistacchio di Bronte**

## LE NOSTRE MARGHERITE

Tutte con base margherita classica:

- impasto base: acqua, farina di **frumento 00**, sale, olio di semi, lievito
- base rossa: passata di pomodoro, **mozzarella fior di latte**, basilico fresco, olio evo
- MARGHERITA CLASSICA
- MARGHERITA CON SAN MARZANO DOP - (impasto base+base rossa) con pomodoro San Marzano dop, **mozzarella fior di latte**, spolverata di **grana**, basilico fresco, olio evo
- MARGHERITA CON BUFALA (impasto base+base rossa), **mozzarella di bufala**, basilico fresco, olio evo

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Sedano - Celery Céleri- Sellerie	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



400 GRADI

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- MARGHERITA CON SAN MARZANO DOP E BUFALA (impasto base+base rossa) con pomodoro San Marzano dop, **mozzarella** di **bufala**, basilico fresco, olio evo
- ATTILIO (impasto base+base rossa), stella con punte di **ricotta**, pomodoro, **mozzarella** di **bufala**, basilico fresco, olio evo
- EXTRA REGINA (impasto base+base rossa), **mozzarella** di **bufala**, pomodorino datterino, basilico fresco, olio evo
- FILETTO (impasto base+base rossa), **mozzarella** fior di **latte**, pomodoro San marzano a filetti, spolverata di **grana**, basilico fresco, olio evo

## PIZZE BIANCHE

Tutte con impasto base: acqua, farina di **frumento** 00, sale, olio di semi, lievito

- AMATRICIANA GIALLA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, pomodoro datterino giallo, guanciale croccante, fonduta di **pecorino romano**, pepe nero, basilico fresco
- 400° GRADI: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, crocchè artigianali (patate, **formaggio** filante, **parmigiano**, **uova**, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe, **noce** moscata, **pan grattato** ), pancetta croccante, crema di **noci**
- GODI: impasto base piadina con **stracciatella**, crudo San Daniele, basilico fresco
- AGRUMATA: impasto base con **ricotta**, **mozzarella** fior di **latte**, pesto di agrumi, pancetta croccante, mentuccia fresca
- GIALLA: impasto base con pomodorino giallo, basilico fresco, pesto di basilico, **mozzarella** fior di **latte**
- CHIOCCIOLA: impasto base a con **mozzarella** di **bufala**, pesto di **capperi**, **alici** di Cetara, polvere di olive celline disidratate, pomodorini gialli
- FANTASTICA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, mortadella (carne di suino, sale, **pistacchio**, aromi, spezie, zucchero, antiossidante, conservante: nitrato di sodio), pesto di **pistacchio** di Bronte, granella di **pistacchio** di Bronte
- FANTASTICA SULLE PUNTE: impasto base, stella con punte di **ricotta**, **mozzarella** fior di **latte**, mortadella (carne di suino, sale, **pistacchio**, aromi, spezie, zucchero,

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Sedano - Celery Céleri- Sellerie	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



400 GRADI

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

antiossidante, conservante: nitrato di sodio), pesto di **pistacchio** di Bronte, granella di **pistacchio** di Bronte

- GRICIA FUSION: impasto base con mozzarella fior di latte, guanciale, chutney di cipolla caramellata, fonduta di pecorino, pepe nero, polvere di caffè
- FRESCA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, funghi, bresaola (carne bovina, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, conservanti: e250-e252), rucola, **grana**, **mozzarella** di **bufala** fuori cottura
- LUCANA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, capocollo, **cacio** cavallo podolico, basilico fresco
- STELLA PARTENOPEA: impasto base con stella con punte di **ricotta**, **mozzarella** fior di **latte**, prosciutto cotto artigianale San Giovanni, tarallo napoletano(di **frumento** )
- SPILINGA impasto base con **mozzarella** di **bufala**, **provola** affumicata, patate al forno, nduja di spilinga
- SUPER BELLINA: impasto base, stella con punte di **ricotta** e pesto di basilico, **mozzarella** di **bufala**, pomodorino datterino, spolverata di **grana** grattugiato, basilico fresco, olio evo
- TOTO': impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, **ricotta**, pesto di basilico, pancetta croccante
- PORCHETTA ROMANA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, patate, porchetta romana e le sue spezie ( **pistacchio**), rosmarino
- FRIARELLI: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, salsiccia a punta di coltello artigianale (carne, sale, aromi, pepe, semi di finocchio, **vino**, **noce** moscata, aglio), friarelli napoletani o rape contadine
- ACQUAVIVA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, **scamorza**, pancetta croccante, cipolla di Acquaviva saltata in padella, origano di Santa Cesarea Terme
- VALLE D'ITRIA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, pomodori gialli semiseccchi, **stracciatella**, capocollo di Martina Franca, olive nere
- CARBONARA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, carbocrema ( **uova** e **pecorino** ), guanciale croccante, basilico fresco

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalltier	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



400 GRADI

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- CAMELLATA: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, **stracciatella**, salsiccia a punta di coltello artigianale, cipolla caramellata, **senape**
- ODE AI **FORMAGGI**: impasto base con **mozzarella** fior di **latte**, **gorgonzola** DOP, **scamorza** affumicata, crema di **parmigiano** Reggiano, scaglie di **grana** Padano croccanti
- PODOLICA: impasto base - **mozzarella** fior di **latte**, crema di friarielli, salsiccia a punta di coltello artigianale, **caciocavallo** podolico
- GUANCIALE: impasto base, **mozzarella** fior di **latte**, pomodori secchi, guanciale, cipolla croccante, origano di Santa Cesarea Terme
- CAFRIOLA: impasto base , **mozzarella** fior di **latte**, crema di friarielli o rape contadine, capocollo di Martina Franca, **gorgonzola** DOP
- VEGGY : impasto base – mozzarella fior di latte, pomodori gialli, pomodori rossi, melanzane grigliate, zucchine grigliate, olive nere, polvere di capperi, basilici fresco, cipolla croccante,

## PIZZE ROSSE CON FIOR DI LATTE

Tutte con:

- impasto base: acqua, farina di **frumento** 00, sale, olio di semi, lievito
- base rossa: passata di pomodoro, **mozzarella** fior di **latte**, basilico fresco, olio evo
- CETARESE: **alici** di Cetara, **capperi**, origano di Santa Cesarea Terme
- NDUJA: nduja, **tonno** di Torre Colimena, **capperi**, origano di Santa Cesarea Terme
- PUNTA DI COLTELLO: **scamorza**, salsiccia (carne, sale, aromi, pepe, semi di finocchio, **vino**, **noce** moscata, aglio), a punta di coltello, origano di Santa Cesarea Terme, olio evo
- PEZZENTE: pomodoro San Marzano, salame (carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico, conservante: nitrato di sodio e potassio), piccante pezzente, olive nere
- VENTRICINA: ventricina (carne di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante e301, conservanti e252-e250), olive nere, **capperi**, erbe di stagione
- CAPRICCIOSA SECONDO NOI: prosciutto cotto artigianale, funghi freschi, carciofi arrostiti, polvere di olive nere, basilico fresco

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Sedano – Celery Céleri- Sellerie	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



400 GRADI

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

## PIZZE ROSSE

Tutte con:

- impasto base: acqua, farina di **frumento** 00, sale, olio di semi, lievito
- base rossa: passata di pomodoro, olio evo
- MARINARA SECONDO NOI: crema di pomodoro datterino, olive taggiasche, pesto di aglio, **capperi**, **alici** di Cetara
- ALICI E STRACCIATELLA: pomodoro San Marzano, crema di pomodoro datterino, **alici**, olive taggiasche, **capperi** croccanti, **stracciatella**
- FUME : pomodoro, provola affumicata, pepe nero

## AGGIUNTE

- Rucola, olive verdi, **capperi**
- Pomodoro, pomodorini datterini, pomodorini gialli, funghi freschi, **grana**, olive nere
- **Mozzarella fior di latte**, **scaglie di grana**, salame dolce, salame piccante, pesti vari, **ricotta**, **ventricina**, **pomodori secchi**, **gorgonzola**, **carciofi**, **scamorza affumicata**
- **stracciatella**
- punte di **ricotta**
- **Alici di Cetara**, **tonno**, pancetta affumicata, provola, speck, salsiccia artigianale, guanciale, mortadella
- **Mozzarella di bufala**, prosciutto crudo, prosciutto cotto, capocollo Martina Franca, bresaola, porchetta romana

## CAFFE' AMARI BEVANDE

- Caffè', Amaro, limoncello, **liquirizia**, finocchietto
- **Grappa**, Rum, Vini: **Birre**

## DESSERT

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalltier	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Sedano - Celery Céleri- Sellerie	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



400 GRADI

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- Tiramisù con biscotto al cacao (🍌 **mascarpone**, savoiardi, zucchero, 🍳 **uova**, marsala, caffè, cacao)
- Cheesecake al pistacchio (philadelphia, panna, biscotto, pistacchio) 🍌
- Mousse (mousse alla cannella, mela caramellata, crumble)
- Praline nocciola e cioccolato (mousse alla nocciola, praline alla nocciola, biscuits al cioccolato, gelato alla nocciola)
- Tarte e zucchero filato (tarte al passion fruit, basilico e zucchero filato)

## ANTIPASTI

- Siamo fritti : crocottondi (patate, cotto e mozzarella), Arancini (mortadella e pistacchio), Calzoncini (salame e scamorza), Polpette di ricotta e olive nere, Borragine frita
- Frittatina alla Gricia: pasta, pecorino, pepe nero, mozzarella
- Arancino: riso, mozzarella, mortadella, pepe nero, pistacchio

## PIZZE DEL MESE

- Porcini e taleggio : mozzarella fior di latte, fonduta di taleggio, funghi porcini, chips di topinambur, polvere di funghi shitake, olio extravergine al tartufo bianco, acetosella
- Della Nonna : Mozzarella fior di latte, provola affumicata, punte di ricotta con pesto di basilico, polpettine al sugo, caciocavallo podolico, basilico, olio evo
- Curcuma e alici : Bufala, cavolfiori arrostiti al forno con curcuma, alici, pepe nero, aneto, olio evo
- Maremma : Mozzarella fior di latte, cicorie stufate, fonduta di pecorino, finocchiona, basilico, cipolla croccante
- Sud : Mozzarella fior di latte, spunzali, pomodori d'inverno, capperi, olive taggiasche, nduja, stracciatella, basilico, olio evo

## PIZZE AL PADELLINO

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Sedano - Celery Céleri- Sellerie	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



400 GRADI

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- TARTARE DI MANZO E SENAPE Trancio da 2pz : Tartare di manzo, Mayo alla senape ed erba cipollina, funghi champignon crudi, tuorlo d'uovo marinato, olio EVO
- TARTARE DI MANZO E SENAPE Trancio da 6pz : Tartare di manzo, mayo alla senape ed erba cipollina, funghi champignon crudi, tuorlo d'uovo marinato, olio EVO
- CREMA DI TARTUFO E JAMON IBERICO Trancio da 6 pezzi : Crema di tartufo e patate, ricotta, jamon iberico, pera, basilico, pepe, olio EVO
- CREMA DI TARTUFO E JAMON IBERICO Trancio da 2 pezzi : Crema di tartufo e patate, ricotta, jamon iberico, pera, basilico, pepe, olio EVO

Reg. (UE) N. 1169/2011

	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux- Schwefeldioxid		Fr. a guscio- Nuts- Fruits shellés-Nüsse		Soia-Soy Soja-Soja		Senape Mustard moutarde-Senf
	Glutine- Gluten Gluten-Gluten		Crostacei - Shellfish- Fruits de mer- Schalthier		Sedano - Celery Céleri- Sellerie		Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
	Lattosio-Milk Lait- Milch		Arachidi - Peanuts- Cacahuètes-Erdnüsse		Lupini - Lupins Lupins- Lupinen		Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
							Uova-Eggs Oeufs- Eier
							Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015