

# REMBRANDT

*Ristorante*

Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our Customers that food and beverages prepared in our restaurant, may contain ingredients considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011

List of allergenic ingredients used and present Annex II of the EU Reg.no. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances"

1 – Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.  
Cereals containing gluten, i.e. Wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, and their derivative products.

2 – Crostacei e prodotti a base di crostacei.  
Shellfish and products based on shellfish.

3 – Uova e prodotti a base di uova.  
Eggs and eggs-based products.

4 – Pesce e prodotti a base di pesce.  
Fish and products based on fish ingredients.

5 – Arachidi e prodotti a base di arachidi  
Peanuts and peanut-based products.

6 – Soia e prodotti a base di soia  
Soy and soy-based products

7 – Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
Milk and dairy products (lactose included)

8 – Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.  
Fruits in shell, i.e. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their base-products.

9 – Sedano e prodotti a base di sedano.  
Celery and products based on celery.

10 – Senape e prodotti a base di senape.  
Mustard and mustard-based products.

11 – Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.  
Sesame seeds and sesame seeds-based products.

12 – Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.  
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.

13 – Lupini e prodotti a base di lupini.  
Lupine shellfish and lupine-based products.

14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi.  
Seafood and products based on molluscs

## LE NOSTRE PIZZE OUR PIZZA

**VALTELLINESE** € 13,00  
Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, grana padano (1,7\*)  
Tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad and grana padano cheese

**BUFALINA** € 13,00  
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco, bufala in uscita dal forno (1,7\*)  
Tomato, mozzarella, rocket salad, fresh tomato and warm buffalo mozzarella

**STRACCIATELLA** € 13,00  
Pomodori secchi, salsa pomodoro, stracciatella (1,7\*)  
Tomato sauce, sundried tomato and stracciatella cheese

**PORCINI** € 12,00  
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini (1,7\*)  
Tomato, mozzarella and porcini mushroom

**REGINA** € 11,00  
Pomodoro, mozzarella , prosciutto cotto, funghi porcini (1,7\*)  
Tomato, mozzarella, ham and porcini mushroom

**VEGETARIANA** € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane (1,7\*)  
Tomato, mozzarella, bell pepper, zucchini and eggplant

**CAPRICCIOSA** € 10,00  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, capperi,origano (1,7\*)  
Tomato, mozzarella, ham, mushroom, artichokes, anchovies, caper, oregano

**MARGHERITA** € 8,00  
Pomodoro e mozzarella (1,7\*)  
Tomato and mozzarella

**PROSCIUTTO** € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1,7\*)  
Tomato, mozzarella and ham

**QUATTRO FORMAGGI** € 10,00  
Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, grana padano (1,7\*)  
Tomato, mozzarella, fontina cheese, gorgonzola and grana padano cheese

**PEPERINA** € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante (1,7\*)  
Tomato, mozzarella, spicy salami

**PIZZA AL TONNO** € 8,50  
Pomodoro, mozzarella, tonno (1,4,7\*)  
Tomato, mozzarella and tuna

**WURSTELLINA** € 8,50  
Pomodoro, mozzarella, wurstel (1,7\*)  
Tomato, mozzarella and wurstel

**PARMIGIANA** € 9,00  
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana padano (1,7\*)  
Tomato, mozzarella, egplant and grana padano cheese

**CALZONE CLASSICO** € 11,00  
Pomodoro mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi (1,7\*)  
Folded pizza with tomato, mozzarella, ham, artichokes and mushroom

Il prezzo può variare da € 1,00 a € 4,00 a seconda degli ingredienti aggiuntivi su richiesta.

Price may vary upon special ingredients request from € 1,00 to € 4,00.

(\*) Per informazioni su sostanze allergene consultare la tabella nel menu.

## ANTIPASTI

### Appetizers

<b>MOZZARELLA DI BUFALA (7*)</b> Buffalo mozzarella	€ 11,00
<b>BURRATA DI ANDRIA CON POMODORI SECCHI E SALSA DI ACCIUGHE (7,4*)</b> Burrata cheese, sundried tomatoes and anchovies sauce	€ 11,00
<b>PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO (12*)</b> Typical Tuscan ham sliced by hand	€ 11,00
<b>CULATELLO, CROSTINI FATTI IN CASA E BURRO (7,12*)</b> Culatello ham with crispy bread and butter	€ 12,00

## PRIMI PIATTI

### First courses

<b>GNOCCHI VERDI ALLO ZOLA (1,3,7*)</b> Homemade potato gnocchi with gorgonzola cheese sauce	€ 12,00
<b>TAGLIATELLE ALLA MAREMMANA (1,9,12*)</b> Tagliatelle with Tuscany style meat sauce	€ 13,00
<b>PACCHERI MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA (1,7*)</b> Paccheri with eggplant tomato sauce and aged ricotta cheese	€ 13,00
<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (1,3,7*)</b> Fresh spaghetti with Parma ham, sage and grana padano slices	€ 13,00
<b>SPAGHETTI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE SGUSCIATI (1,2,3,4,14*)</b> Fresh spaghetti, out of shell seafood and touch of tomato sauce	€ 14,00
<b>MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA CON POMODORO E STRACCIATELLA (1,7*)</b> Fresh maccheroni pasta with tomato and stracciatella cheese	€ 13,00

## SECONDI PIATTI

### Main Courses

<b>BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4*)</b> Grilled sea bass with rosemary	€ 22,00
<b>FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA CON SPINACI SALTATI (4*)</b> Grilled tuna steak served with sauteed spinach	€ 24,00
<b>TARTARE DI TONNO (4,10*)</b> Tuna tartare with Chef's specila dressing	€ 21,00
<b>TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE (1,7*)</b> Beef tagliata with Potatoes	€ 18,00
<b>TARTARE DI MANZO DELLO CHEF (3,7,10*)</b> Chef style steak tartare	€ 21,00
<b>TARTARE DI FASSONA (7*)</b> Fassona beef tartare	€ 22,00
<b>RIB EYE ALLA GRIGLIA CON PATATE (7*)</b> Grilled rib-eye served with potatoes	€ 27,00
<b>TAGLIATA DI MANZO CON VERUDRE DI STAGIONE (7*)</b> Beef tagliata with seasonal vegetables	€ 23,00
<b>GAMBERI ALLA CATALANA CON POMODORI SARDI (4,9*)</b> Prawns salad with Sardinian tomato, celery, red onion and basil	€ 23,00

## PIATTI UNICI DEL PRANZO

*serviti con risotto allo zafferano*

### LUNCH COMBO

*served with saffron risotto*

**LA COSTATONA TOSCANA "SU PIETRA" (1,7\*) (min. x 2)**  
Grilled bone in rib-eye steak served with spinach and potatoes  
€ 28,00 cad./ each

**FILETTO DI MANZO REMBRANDT CON CONTORNI (1,7,12\*) (min. x 2)**  
Pan seared beef tenderloin served with chef's side dishes  
€ 27,00 cad./ each

**"PADELLATA" CONROFILETTO ALLE ERBE CON CONTORNI (1,7\*) (min. x 2)**  
Beef sirloin flavored with fresh herb, served with side dishes  
€ 27,00 cad /each

**HAMBURGER DI CHIANINA ALLA GRIGLIA CON PATATE (1,7\*)**  
Chianina beef burger served with potatoes  
€ 23,00

**BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4\*)**  
Grilled sea bass with rosemary  
€ 26,00

**FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA CON SPINACI SALTATI (4\*)**  
Grilled tuna steak served with sauteed spinach  
€ 24,00

## CONTORNI

### Side Dish

PATATE / Potatoes € 4,00 - INSALATA MISTA / Seasonal salad € 5,00 – SPINACI/Spinach €. 6,00 –  
CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE/Sweet & sour red onion €. 5,00

(\* ) Per informazioni su sostanze allergene consultare la tabella nel menu. For allergenes information please check the table in the menu.

IVA, Servizio e coperto compresi nei prezzi. ACQUA € 3,00 - CAFFE' € 2,50

Tutti i prodotti di mare sono congelati o abbattuti secondo le normative Europee Haccp.  
Seafood products have been frozen according to European Haccp regulations.

Celiachia: il Ristorante non da garanzie da eventuali contaminazioni durante la preparazione.  
Celiac Disease: the restaurant does not guarantee that food are free from any contamination during preparation.