

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

Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, grana padano (1,7*)

Tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad and grana padano cheese

€ 13,00

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco, bufala in uscita dal forno (1,7*)

Tomato, mozzarella, rocket salad, fresh tomato and warm buffalo mozzarella

€ 13,00

STRACCIATELLA

Pomodori secchi, salsa pomodoro, stracciatella (1,7*)

Tomato sauce, sundried tomato and stracciatella cheese

€ 13,00

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini (1,7*)

Tomato, mozzarella and porcini mushroom

€ 12,00

REGINA

Pomodoro, mozzarella , prosciutto cotto, funghi porcini (1,7*)

Tomato, mozzarella, ham and porcini mushroom

€ 11,00

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane (1,7*)

Tomato, mozzarella, bell pepper, zucchini and eggplant

€ 9,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, capperi,origano (1,7*)

Tomato, mozzarella, ham, mushroom, artichokes, anchovies, caper, oregano

€ 10,00

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella (1,7*)

Tomato and mozzarella

€ 8,00

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1,7*)

Tomato, mozzarella and ham

€ 9,00

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, grana padano (1,7*)

Tomato, mozzarella, fontina cheese, gorgonzola and grana padano cheese

€ 10,00

PEPERINA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante (1,7*)

Tomato, mozzarella, spicy salami

€ 9,00

PIZZA AL TONNO

Pomodoro, mozzarella, tonno (1,4,7*)

Tomato, mozzarella and tuna

€ 8,50

WURSTELLINA

Pomodoro, mozzarella, wurstel (1,7*)

Tomato, mozzarella and wurstel

€ 8,50

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana padano (1,7*)

Tomato, mozzarella, egplant and grana padano cheese

€ 9,00

CALZONE CLASSICO

Pomodoro mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi (1,7*)

Folded pizza with tomato, mozzarella, ham, artichokes and mushroom

€ 11,00

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.

For allergenes information please check the table in the menu.

ANTIPASTI

Appetizers

MOZZARELLA DI BUFALA (7*) Buffalo mozzarella	€ 13,00
BURRATA DI ANDRIA CON POMODORI SECCHI E SALSA DI ACCIUGHE (7,4*) Burrata cheese, sundried tomatoes and anchovies sauce	€ 13,00
PROSCIUTTO DI S.DANIELE & STRACCIATELLA (7,12*) S.Daniele ham served with fresh stracciatella cheese	€ 14,00
PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO (12*) Typical Tuscan ham sliced by hand	€ 12,50
CULATELLO, CROSTINI FATTI IN CASA E BURRO (7,12*) Culatello ham with crispy bread and butter	€ 13,50
PATÈ DI FOIE GRAS, PANE TOSTATO E BURRO (7,12*) Foie gras pate served with toasted bread and butter	€ 14,00
TARTARINE TERRA E MARE (3,7,10*) Combination of beef and tuna tartare, chef's special dressing	€ 14,00
SEPPIE ALLA CATALANA CON POMODORI SARDI (1,4,9*) Cuttlefish salad with Sardinian tomato, celery, red onion and basil	€ 13,50
INSALATA DI GAMBERI, POMODORI SARDI E RUCOLA (2*) Prawn salad with Sardinian tomato and rocket salad	€ 13,50
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO (4*) Cantabrian sea anchovies	€ 14,00

PRIMI PIATTI

First courses

GNOCCHI VERDI ALLO ZOLA (1,3,7*) Homemade potato gnocchi with gorgonzola cheese sauce	€ 12,50
TAGLIATELLE ALLA MAREMMANA (1,9,12*) Tagliatelle with Tuscany style meat sauce	€ 13,50
PACCHERI MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA (1,7*) Paccheri with eggplant tomato sauce and aged ricotta cheese	€ 13,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (1,3,7*) Fresh spaghetti with Parma ham, sage and grana padano slices	€ 13,00
SPAGHETTI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE SGUSCIATI (1,2,3,4,14*) Fresh spaghetti, out of shell seafood and touch of tomato sauce	€ 14,00
RISOTTO GIALLO ALLA MILANESE (1,7*) Milanese style risotto with saffron	€ 12,50

IVA & Servizio compresi nel prezzo. ACQUA € 2,50 - CAFFÈ € 2,50 - COPERTO € 3,50

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.

SECONDI DI TERRA

Main dishes Meat

VITELLO PRIMAVERA (7*) Cold slices of veal with rocket salad and cherry tomato	€ 21,00
VITELLO TONNATO (3, 7*) Sliced veal with tuna sauce	€ 21,00
TARTARE DI MANZO DELLO CHEF (3,7,10*) Chef's style steak tartare	€ 21,00
TARTARE DI FASSONA (7*) Fassona beef tartare	€ 22,00
LA COSTATONA TOSCANA "SU PIETRA" (1,7*) (min. x 2) Grilled bone in rib-eye steak served with spinach and potatoes	€ 30,00 cad./ each
FILETTO DI MANZO REMBRANDT CON CONTORNI (1,7,12*) (min. x 2) Pan seared beef tenderloin served with chef's side dishes	€ 29,00 cad./ each
RIB EYE DI SCOTTONA BAVARESE ALLA GRIGLIA CON PATATE (7*) Grilled beef rib-eye served with potatoes	€ 28,00
"PADELLATA" DI CONROFILETTO ALLE ERBE (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
TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE DI STAGIONE (1,7*) Beef tagliata with seasonal vegetables	€ 23,00

SECONDI DI MARE

Main dishes Fish & Seafood

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
FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI (1,2,4,14*) Deep fried crispy squid and prawns	€ 25,00
TAGLIATA DI BRANZINO DELLO CHEF (4*) Sea bass tagliata served with seasonal salad	€ 22,00
TARTARE DI TONNO (4,10*) Tuna tartare with Chef's special dressing	€ 22,00

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.