

ANTIPASTI

GAMBERI CON RUCOLA E POMODORI SARDI (2*)	€ 13,00
BURRATA DI ANDRIA CON POMODORI SECCHI E SALSA DI ACCIUGHE (7,4*)	€ 12,00
MOCETTA DELLA VAL D'OSSOLA, SONCINO E CONDIMENTO ALLA SENAPE (10*)	€ 12,00
PROSCIUTTO TOSCANO AL COLTELLO	€ 11,00
FIOCCHETTO DI PARMA CON STRACCIATELLA (7*)	€ 12,00

PRIMI PIATTI

GNOCCHI VERDI CON PESTO E FAGIOLINI (1,3,7,8*)	€ 11,00
TAGLIATELLE ALLA MAREMMANA (1,3,9,12*)	€ 10,00
PACCHERI CON POMODORO E STRACCIATELLA (1,7*)	€ 11,00
SPAGHETTI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE SGUSCIATI (1,2,3,4,14*)	€ 13,00
CHITARRA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (1,3,7*)	€ 11,00

SECONDI PIATTI

BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4*)	€ 22,00
FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SPINACI SALTATI (4,11*)	€ 24,00
TARTARE DI TONNO (4,10*)	€ 20,00
TAGLIATA DI MANZO PRIMAVERA	€ 22,00
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (3,10*)	€ 20,00
VITELLO TONNATO (3,4,7,10*)	€ 19,00
RIB EYE DI BAVARESE ALLA GRIGLIA CON PATATE	€ 24,00

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

Celiachia: il Ristorante non da garanzie da eventuali contaminazioni durante la preparazione.

PIATTI UNICI DEL PRANZO

LUNCH COMBO

LA COSTATONA REMBRANDT (min. x 2)
€ 25,00 cad./ each

FILETTO DI MANZO DANISH CROWN CON CONTORNI (min. x 2)
€ 24,00 cad./ each

“PADELLATA” DI CONTROFILETTO BAVARESE ALLE ERBE (min. x 2)
€ 23,00 cad /each

HAMBURGER DI CHIANINA ALLA GRIGLIA CON PATATE (1*)
€ 20,00

BRANZINO STECCATO AL ROSMARINO ALLA GRIGLIA (4*)
€ 22,00

FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SPINACI SALTATI (4,11*)
€ 24,00

CONTORNI

PATATE CHIPS € 4,00 – SPINACI €. 4,00
CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE €. 5,00 – INSALATA MISTA € 4,00

LISTA ALLERGENI

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.

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

- 1 – Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
- 2 – Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 – Uova e prodotti a base di uova
- 4 – Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 – Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 – Soia e prodotti a base di soia
- 7 – Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 – Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland
- 9 – Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 – Senape e prodotti a base di senape
- 11 – Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 – Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
- 13 – Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi