

**M A N G E R E I**

## ANTIPASTI

€ 14.00      Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olivelle, semi di zucca, dressing all'aceto di riso, miele, sale speziato e senape di Digione.

(allergeni: 8, vegetariano, \*gluten free)

€ 16.00      Cialda di Parmigiano Reggiano con insalatina di pere, mandorle tostate e bottarga con aspreto al mandarino e zenzero.

(allergeni: 4, 7, 8, vegetariano, \*gluten free)

€ 16.00      Cuore di carciofo con polenta abbrustolita, crema al formaggio Mahon di Menorca e Chorizo di Bellota.

(allergeni: 7, vegetariano, \*gluten free)

€ 18.00      Petto d'oca affumicato con pane alle noci e amarena sciropata.

(allergeni: 1, 8)

€ 14.00      Crostone di pane al grano duro con burratina pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.

(allergeni: 1, 7, vegetariano)

*\*rischio di contaminazione  
\*\*prodotto abbattuto all'origine*

*coperto a persona € 2.50*

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## SECONDI

€ 28.00 500gr. di costata Black Angus irlandese con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.  
(allergeni: 7)

€ 14.00 Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa verde Mexicana.  
(allergeni: 7, 10)

€ 18.00 Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostate, patate dolci e salsa BBQ.  
(allergeni: 7, 9, 10, 12)

€ 22.00 Doppio spiedino di coppa con salsiccia piccante e salsiccia al finocchio su mela cotta al rosmarino.  
(allergeni: /)

€ 20.00 Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.  
(allergeni: 7)

€ 16.00 Gran mix di verdure grigliate con tomino piemontese.  
(allergeni: 7, vegetariano)

€ 14.00 Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olivelle e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.  
(\*gluten free, vegano)

*\*rischio di contaminazione  
\*\*prodotto surgelato all'origine*

*coperto a persona € 2.50*

## DOLCI

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.  
(allergeni: 1, 3, 7) € 7.00

La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia.  
(allergeni: 1, 3, 7, 8) € 7.00

Mezza sfera al cioccolato fondente con mousse al cioccolato bianco aromatizzata al Rum e salsa di arance amare.  
(allergeni: 3, 7) € 9.00

Pere cotte al vino rosso, anice stellato con gelato allo zabaione e crumble alla cannella.  
(allergeni: 1, 3, 7) € 9.00

## DETOX

**BANCHA**  
Prezioso thè verde giapponese da raccolta primaverile con note vegetali e floreali ed un basso tasso di caffeina. € 6.00

**GINGER LEMON**  
Thè verde cinese con zenzero, scorza d'arancia, fiori di girasole e scorza di limone. € 6.00

**MENTA**  
Foglie di thè verde e menta dolce. € 6.00

**TISANA DIGESTEA**  
Digestiva con semi di finocchio, anice, cacao, vaniglia, chicchi di caffè e vischio. € 6.00

*\*rischio di contaminazione  
\*\* fatti in casa e abbattuti al momento.*

*coperto a persona € 2.50*

## PRIMI

Linguine all'uovo alla 'carbonara sbagliata' con Chorizo di Bellota e formaggio Mahon di Menorca.

(allergeni: 1, 3, 7)

€ 14.00

Crema di broccoli al naturale con formaggio di capra, pepe nero e noci.

(allergeni: 7, 8, vegetariano, \*gluten free)

€ 10.00

Strozzapreti ai grani antichi con ragù d'anatra, carciofi e Pecorino di Pienza alla conserva di pomodoro.

(allergeni: 1, 7, 9)

€ 16.00

\*\* Gnocchetti al radicchio trevisano stufato al vino rosso e miele d'acacia su crema al Gorgonzola e timo limonato.

(allergeni: 1, 3, 7, vegetariano)

€ 14.00

*\*rischio di contaminazione*

*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento.*

*coperto a persona € 2.50*