

ELENCO ALLERGENI (REG.1169/2011)

1

*CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O
I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI*

2

CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI

3

UOVA E PRODOTTI DERIVATI.

4

*PESCE E PRODOTTI DERIVATI,
TRANNE: GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA
COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO*

5

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI.

6

SOIA E PRODOTTI DERIVATI

7

LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO

8

*FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana),
noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan
(Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi
(Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati*

9

SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

10

SENAPE e prodotti derivati

11

Semi di SESAMO e prodotti derivati

12

*ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.*

13

LUPINI e prodotti derivati

14

MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

*Eccezionalmente, in mancanza di alcuni prodotti freschi, verranno utilizzati surgelati di ottima qualità
IF THERE IS NO FRESH SEAFOOD, WE WILL SERVE HIGH QUALITY FROZEN SEAFOOD.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva
mediante il sottovuoto e l'abbattimento conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III sezione VIII,
capitolo 3, lettera D, punto 3.*

ALLERTA ALLERGENI: GLI ALLERGENI SONO INDICATI CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO
*Le produzioni interne hanno carattere artigianale. Non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di
allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.*

I nostri Antipasti

Starters

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI O CALDI

Vedi proposte del giorno

COLD AND HOT SEA TASTING

Take a look on recommendations of the day

INSALATA DI MARE CON VERDURINE 77

(Ingredienti: seppie, gamberi, verdure di stagione e aromi)

ALLERGENI: 2 / 4 / 9 / 10 / 14

SEA SALAD

Cuttlefish, prawns, seasonal vegetables and herbs

€ 14,00

ALICI MARINATE CON BRUSCHETTA, PANZANELLA E PACCASASSI 79

(Ingredienti: alici, pane, verdure e aromi)

ALLERGENI: 1 / 4 / 7 / 8

MARINATED ANCHOVIES ON TOSTED BREAD

€ 14,00

GRATINATI MISTI 76

Cozze, cannolicchi e capesante gratinati

ALLERGENI: 1 / 2 / 4 / 5 / 8 / 14

MUSSELS, RAZOR CLAMS, SHELLFISH

€ 20,00

I nostri Primi

First Courses

LASAGNE DI PESCE 108

(Ingredienti: ragù di mare bianco e zucchine)

ALLERGENI: 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 9 / 14

LASAGNE WITH MIXED SEA FOOD AND FRESH TOMATOES

€ 16,00

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 109

(Ingredienti: ragù di carne mista, besciamella, pelati e grana padano)

ALLERGENI: 1 / 3 / 7 / 9

LASAGNE WITH MEAT AND TOMATO SOUCE

€ 14,00

PER ALTRI PRIMI VEDERE PROPOSTE DEL GIORNO
FOR FIRST COURSES OF THE DAY HAVE LOOK ON ATTACHED SHEET

ALLERTA ALLERGENI: GLI ALLERGENI SONO INDICATI CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO
Le produzioni interne hanno carattere artigianale. Non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

I nostri Secondi

Second Courses

FRITTURA MISTA DI PARANZA 82

Zanchette, triglie, busbane, sardoncini, calamari, gamberi e verdure
(ingredienti: pesce misto, impanatura di farina e verdure miste di stagione)

ALLERGENI: 1 / 2 / 4 / 5 / 8 / 14

MIXED FRIED FISH

With vegetables

€ 22,00

FRITTURA CALAMARI, GAMBERI E VERDURE 83

(Ingredienti: calamari e gamberi, impanatura di farina e verdure miste di stagione)

ALLERGENI: 1 / 2 / 4 / 5 / 8 / 14

FRIED SQUIDS AND PRAWNS

With vegetables

€ 22,00

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 288

Rana pescatrice, sogliola, mazzancolla, filetto di branzino e spiedino calamari e gamberi
(ingredienti: pesce misto, pane grattugiato, verdure miste di stagione e aromi)

ALLERGENI: 1 / 2 / 4 / 8 / 14

MIXED GRILLED FISH

€ 26,00

ORATA O (SPIGOLA) ~400GR AL CARTOCCIO CON POMODORINI E VERDURE 163

(Ingredienti: orata o branzino in base la disponibilità, patate, verdure miste di stagione e aromi)

ALLERGENI: 1 / 2 / 4 / 9 / 14

BAKED SEA BREAM OR SEA BASS (BASED ON AVAILABILITY)

With potatoes and vegetables

€ 22,00

SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI, MAZZANCOLLA E VERDURE GRATINATE 85

(Ingredienti: misto di crostacei, pane grattugiato, verdure miste di stagione e aromi)

ALLERGENI: 1 / 2 / 4 / 8 / 14

GRILLED SQUIDS AND PRAWNS

With vegetables

€ 20,00

SARDONCINI SCOTTADITO CON VERDURE GRATINATE 86

(Ingredienti: sardoncini, pane grattugiato, verdure miste di stagione e aromi)

ALLERGENI: 1 / 2 / 4 / 14

GRILLED ANCHOVIES WITH VEGETABLES

€ 16,00

FILETTO DI ROMBO AL FORNO CON GUANCIALE 89

(Ingredienti: filetto di rombo, olive, capperi, pomodoro, patate, guanciale di suino e aromi)

ALLERGENI: 1 / 2 / 4 / 14

BAKED TURBOT FISH FILET WITH BACON SERVED

With potatoes, olives, capers and fresh tomatoes

€ 22,00

Il nostro Pesce Baked fishes

Il nostro pesce viene cucinato al forno con
olio E.V.O marchigiano, olive, pomodorini, capperi, verdure miste, patate e aromi.
Our fishes are baked in the oven
with olive oil, olives, fresh tomatoes, capers, mixed vegetables and potatoes.

SPIGOLA — SEABASS 148

Allergeni: 1 / 4
€6,00 - €8,00 / hg

ORATA — SEABREAM 153

Allergeni: 1 / 4
€6,00 - €8,00 / hg

ROMBO — TURBOT FISH 149

Allergeni: 1 / 4
€7,00 - €9,00 / hg

**Secondo la disponibilità (According to availability)*

Proposte Alternative Meat dishes

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 97

(ingredienti: pasta all'uovo, misto di carne macinata, pomodoro e aromi)
ALLERGENI: 1 / 3 / 9

TAGLIOLINI

With meat and tomato sauce

€ 14,00

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE 87

(Ingredienti: carne di pollo con impanatura di farina e uova e patate)
ALLERGENI: 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 14)

CHICKEN CUTLET

With french fries

€ 12,00

TAGLIATA DI MANZO (CIRCA 300GR.) 88

(Ingredienti: carne bovina, rucola, grana, pomodorini e aromi)
ALLERGENI: 1 / 7

BEEF (SLICED)

With rocket, grana - chees and fresh tomatoes

€ 20,00

CONTROFILETTO DI MANZO (CIRCA 300GR.) 2000

(Ingredienti: carne bovina, verdure di stagione impanate e aromi)
ALLERGENI: 1 / 7

BEEF SIRLOIN STICK SERVED

With vegetables

€ 20,00

PARMIGIANA DI MELANZANE 339

(Ingredienti: melanzane, pomodoro, formaggio parmigiano, basilico e aromi)
ALLERGENI: 1 / 3 / 7 / 9

AUBERGINE PARMIGIANA

€ 14,00

ALLERTA ALLERGENI: GLI ALLERGENI SONO INDICATI CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO
Le produzioni interne hanno carattere artigianale. Non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Contorni Garnishes

PATATINE FRITTE - FRENCH FRIES 124

ALLERGENI: 1 / 2 / 3 / 4 / 7

€ 5,00

VERDURE GRATINATE - GRILLED VEG. 123

ALLERGENI: 1 / 8 / 11 / 12

(ingredienti: zucchine, melanzane, pomodoro, pane grattugiato e aromi)

€ 5,00

INSALATA MISTA - SIMPLE MIXED SALAD 121

ALLERGENI: 9 / 12

(ingredienti: insalata verde, pomodoro, carote, sedano, cetrioli, ecc.)

€ 5,00

INSALATA VERDE - SIMPLE GREEN SALAD 122

€ 4,00

Piatti Freddi Cold Dishes

INSALATONA CLASSICA 116

(ingredienti: Insalata verde, pomodori, carote, sedano, olive, ravanelli, cetrioli, finocchi, mozzarella, tonno, uovo sodo e cipolla)

ALLERGENI: 3 / 4 / 7 / 9

TUNA SALAD

(green salad, tomatoes, carrots, mozzarella cheese, tuna fish, boiled egg, olives, radish, cucumbers & fresh onions)

€ 14,00

INSALATA TRENTINA 117

(Ingredienti: Carne salada, scaglie di formaggio grana, mela, melograno, rucola e pachino)

ALLERGENI: 7

TRENTINA SALAD

(Air-cured beef slices, grana chees, apple, pomegranate, rocket & fresh tomatoes)

€ 14,00

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE 118

(Ingredienti: prosciutto crudo e melone)

HAM AND MELON

€ 14,00

CAPRESE 119

(Ingredienti: mozzarella di bufala, pomodori, basilico, e origano)

ALLERGENI: 7

CAPRESE SALAD

(Mozzarella chees, tomatoes, basil & organium)

€ 14,00

CHIEDERE LA DISPONIBILITA'
(ASK FOR THE AVAILBILITY)

ALLERTA ALLERGENI: GLI ALLERGENI SONO INDICATI CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO
Le produzioni interne hanno carattere artigianale. Non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

I nostri Dolci

Desserts

PANNA COTTA: cioccolato **126** o fragola **127** o ai frutti bosco **129** o caramello **128**

(Ingredienti: latte, panna fresca, amido, gelatina, zucchero e aromi)

ALLERGENI: 3 / 7

PANNA COTTA

(With chocolate, wild berries or caramell)

€ 5,00

CREMA CATALANA **130**

(Ingredienti: latte, panna fresca, amido, uova, zucchero e aromi)

ALLERGENI: 3 / 7

CREMA CATALANA

(With brown sugar)

€ 5,00

SEMIFREDDO CASSATA SICILIANA **132**

(Ingredienti: latte, panna fresca, uova, formaggio fresco,

canditi di frutta mista, pistacchio, zucchero e aromi)

ALLERGENI: 1 / 3 / 6 / 7 / 8

SEMIFREDDO CASSATA SICILIANA

(Milk, fresh cream, eggs, fresh cheese, mixed fruit candied fruit, pistacchio & sugar)

€ 7,00

TIRAMISÙ **133**

(Ingredienti: Uova, mascarpone, savoiardi, zucchero, caffè, liquore al caffè)

ALLERGENI: 1 / 3 / 7

TIRAMISÙ

(Eggs, mascarpone cheese, ladyfingers, sugar, coffee and coffee liqueur)

€ 7,00

CHEESECAKE

Con confettura di fragole **323** o Nutella **131** o frutti di bosco **84**

ALLERGENI: 1 / 3 / 6 / 7 / 8

(Ingredienti: latte, panna fresca, uova, burro, formaggio fresco, biscotti, fragole, zucchero e aromi)

CHEESECAKE

(Milk, fresh cream, eggs, butter, fresh cheese, biscuits & sugar)

With strawberries / nutella / wild berries

€ 7,00

Sorbetto al limone **140** o al caffè **141**

(Ingredienti: latte, limone, zucchero, aromi e conservanti)

ALLERGENI: 3 / 6 / 7 / 8

LEMON SORBET OR COFFEE SORBET

€ 4,00

COPERTO **146 · 147**

COUVERT (EACH PERSON)

€ 3,00

*Eccezionalmente, in mancanza di alcuni prodotti freschi, verranno utilizzati surgelati di ottima qualità
IF THERE IS NO FRESH SEAFOOD, WE WILL SERVE HIGH QUALITY FROZEN SEAFOOD.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad un trattamento di bonifica preventiva
mediante il sottovuoto e l'abbattimento conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III sezione VIII,
capitolo 3, lettera D, punto 3.*

ALLERTA ALLERGENI: GLI ALLERGENI SONO INDICATI CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO
Le produzioni interne hanno carattere artigianale. Non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di
allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Bibite

Beverage

ACQUA MICROFILTRATA

NATURALE 33 / FRIZZANTE 34 0,75LT

L'acqua, "ALMA", che vi serviamo è di altissima qualità priva di conservanti chimici presenti nelle acque minerali in bottiglie, prodotta e trattata con il metodo della microfiltrazione da erogatore d'acqua Cosmetal Niagara 180, ai sensi del D.M. n. 25 del 7 febbraio 2012.

€ 2,00

BIBITA IN BOTTIGLIA ED IN LATTINA

€3,50

ACQUA MINERALE ½ LT 17 • 19 (BOTTIGLIA)

€ 1,50

ACQUA MINERALE LT 16 • 18 (BOTTIGLIA)

€ 2,00

Birre alla Spina

Beers in glass

FORST (KRONEN) 35 • 36

Colore giallo dorato, fresca, sapore pieno ed aromatico di malto. Retrogusto con lieve fragranza erbacea 5,2% vol - ITALIA

€4,00 - €6,00

IPA MARTIN'S 40 • 3403

Colore ambrato, profumo di pesca, albicocca e prugna con un tocco piccante di luppolo. Retrogusto secco con aromi erbacei e di pepe 6,5% vol - BELGIO

€4,00 - €6,00

WEIHENSTEPHANER (WEISSBIER) 42 • 2012

Colore giallo torbido, sapore fruttato e floreale con un amaro poco accentuato di lieviti 5,4% vol - GERMANIA

€4,00 - €6,00

Birre in bottiglia

Beers in bottles

CERES 37 €5,00

Strong ale doppio malto, colore chiaro e gusto malto leggermente fruttato - 7,7% vol - DANIMARCA - 33cl

BECK'S 38 €4,50

Premium pilsner, colore chiaro e gusto caratteristico e deciso - 5,0% vol - GERMANIA - 33cl

CORONA 39 €4,50

Pilsner, colore dorato, gusto leggero e dissetante - 4,5% vol - MEXICO - 33cl

LA CHOUFFE 45 €6,50

Golden ale, colore dorato, gusto dolce e asciutto - 8,0% vol - BELGIO - 33cl

PAULANER 43 €5,00

Weissbier, colore chiaro, gusto rinfrescante e frizzante - 5,5% vol - GERMANIA - 50cl

CHIMAY 41 €6,50

Trappista, colore rossastro e gusto piacevole fruttato - 7,0% vol - BELGIO - 33cl

MORETTI 44 €5,00

Bassa fermentazione, colore dorato, gusto pieno e leggermente amaro - 4,6% vol - ITALIA - 66cl

Caffetteria

Coffee Bar

CAFFÈ 63 O DECAFFEINATO 65

€ 2,00

CAFFÈ CORRETTO 64

€ 2,50

CAPPUCCINO 68 O CAFFELATTE 69

€ 2,50

THE 74 O CAMOMILLA 4006

€ 3,50

ORZO GRANDE 70

€ 2,50

ORZO PICCOLO 71

€ 2,00

GINSENG GRANDE 72

€ 2,50

GINSENG PICCOLO 73

€ 2,00

ALLERTA ALLERGENI: GLI ALLERGENI SONO INDICATI CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO
Le produzioni interne hanno carattere artigianale. Non è possibile quindi garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.