



patate con la buccia fritte	1.5	5,00
verdure fritte	1.5	5,00
pan fritto e mortadella igp bologna	1.5	5,00
spicchi di pecorino fritto e olive all'ascolana	1.3.5.6.7.9.10	5,00
burratina e prosciutto crudo con crostini	1.7	8,00
battuta di manzo e pan brioches	1.3.7	10,00
insalata di orzo e farro, pomodorini confit e pesto di basilico	7.11	10,00
fusilloni di ragu' di pesce	1.2.4.5.14	12,00
penne al pepe, salvia e ricotta affumicata	1.7	10,00
insalata di piovra e verdure	6.14.9.11	12,00
insalata mista piccola		4,00
insalata mista grande		8,00
dolce del giorno		4,00
vermentino di toscana		2,00
cabernet del veneto		2,00
coperto		1,50

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA:

si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenute sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze. i numeri riportati accanto ai piatti ne indicano la presenza.

*al fine di garantire la massima qualità ai nostri clienti, alcuni prodotti (segnalati con *) potranno essere abbattuti, surgelati o congelati*

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CONSIDERATI ALLERGENI

Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 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 e i loro prodotti. - 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 10mg/litro in termini di SO2. - 13. Lupini e prodotti a base di lupini. - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.