

allergeni	Antipasti	
1.4.9	Tartare di Ricciola su panzanella di Pomodoro Nasone, crema di piselli e alghe marine. Estratto di lime, coriandolo e zenzero. Cipolla marinata al lampone	€26
1.4.8	Battuta di Sorana locale con insalata di ravanelli, dressing alle mandorle e limone, cipollina agrodolce e croccante di pane aromatizzato alle acciughe	€22
4.8	Carpaccio di Picanha Black Angus, olio affumicato, salsa d'acciughe, spinacino fresco e mandorla tostata	€20
1.3.7.8.11	Uovo fondente su "pappa al pomodoro" con spuma di mozzarella di bufala e basilico	€16
3.4	Vitello con salsa tonnata, polvere di fiori di capperi, demi-glace di vitello	€16
1.4.7	Acciughe del Mar Cantabrico con burro e crostini	€15
1.4.7.8.11	Conetti al sesamo con Baccalà Mantecato	€15

allergeni	Primi	
1.4	Paccheri Mancini con ragout di Cernia Gialla, olio al prezzemolo, salicornia e quinoa fritta	€30
1.2.4.13.14	Spaghettoni Mancini tiepidi cozze e vongole, tartare di gambero rosso e pomodoro semi-dry	€30
7	Risotto Acquerello ai tre pomodori, polvere di olive, stracciatella di bufala e olio al basilico	€26
1.2.3.7.9	Ravioli di astice e il suo corallo, crema di datterini gialli, polvere di pomodoro e prezzemolo	€32
1.3.7	Calamarata Mancini con crema di fave, salsa al Parmigiano Reggiano e bottarga di tuorlo marinato	€22
1.7.9	Tagliatelle di Campofilone con stracotto di Coniglio all'Ischitana e pecorino romano	€25
1.7.9	Tagliatelle di Campofilone con Ragout di Agnello dell'Alpago Presidio SlowFood	€28

allergeni	Secondi	
6.9.10	Pancia di Maialino marinata al fieno, insalatina di fagioli, cipolla marinata e aneto	€28
1.8.11	Cotoletta di Peperone con insalata di patate e fagiolini in crema di basilico e semi di sesamo nero, maionese con estratto di peperone e pimenton	€22
4.7.9.11	Ricciola glassata con emulsione del suo fondo, togarashi e zucchine alla scapece	€30
7.9.10	Filetto di Sorana locale, patate ratte, friggittello grigliato e demi-glacé di manzo alla senape	€35
3.4.6.10	Piovra glassata, maionese di patata, julienne di peperoni arrostiti e polvere di olive nere	€30
12	Agnello dell'Alpago con verdure di stagione e demi-glacé al vino rosso	€32
	Costata di sorana "ZAMA Selection" allevata al pascolo con contorni di stagione	€7/hg
	Fiorentina di sorana "ZAMA Selection" allevata al pascolo con contorni di stagione	€8/hg
allergeni	Contorni	
	Insalata di Pomodoro Nasone del Cavallino, capperi, olive, acciughe, cipollina agrodolce e polvere di limone	€ 10
8	Caponata di melanzane, zucchine e peperoni	€ 8
	Friggitelli	€ 5
	Patate al Forno	€ 5

Coperto e Servizio €4

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CONSIDERATI ALLERGENI:

Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011

I numeri riportati accanto ai piatti ne indicano la presenza

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 10mg/kg o 10mg/litro in termini di So2. 13-Lupini e prodotti a base di lupini. 14-Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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.

