

## I NOSTRI PIATTI

TAGLIERE MIX DI BRUSCHETTE (8 PZ.) 12,00

- culattina di San Ginesio e composta di fichi al Barolo
- pecorino stagionato e guanciale al pepe di Re Norcino
- stracciatella e nduja
- crema di ceci, stracotto di zucca a filetti e peperone crusco

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G - D - L - N*

---

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI (per 2 persone) 18,00

Accurata selezione di salumi e formaggi artigianali.

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G - N*

---

FAVE E CICORIA 9,00 

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A*

---

MEDAGLIONE DI MELANZANE 9,00 

Medaglione di melanzane grigliate e robiola con pomodorini freschi, glassa di aceto balsamico, semola croccante di grano duro alla curcuma ed erbe di Provenza

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G*

---

L'AFFUMIPIATTO 10,00

Burrata affumicata al naturale servita con speck sella del contadino stagionato minimo 8 mesi, pomodori secchi e olive riccia

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G*

---

PANINO CON ALICI, RADICCHIO E STRACCIATELLA 12,00

Ciabatta (\*) fragrante alla zucca con stracciatella, radicchio alla piastra, granella di pistacchio e alici del Cantabrico.

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - D - G - H*

---

## LUGANEGA DI GAMBERO ROSSO (\*)

16,00

Luganega di gambero rosso di Mazara del Vallo servita con crema di fagioli, stracciatella, semola croccante di grano duro alla curcuma, guanciale scottato e aneto.

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): D - G - H*

---

## HOT DOG

8,00

Panino (\*) caldo con Würstel "Frankfurter" del Maso Pretzhof e cipolla croccante. Salsa a scelta tra senape, senape piccante, salsa barbeque, maionese o ketchup.

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - L - C - I*

---

## TIBI- BOSS BURGER

13,00

Panino (\*) con hamburger (150 gr.) di manzo razza Limousine da allevamento al pascolo del Lazio, guanciale, camembert, cipolla, insalata di verza rossa, salsa al bacon affumicato.

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G - C - L - M - D*

---

## POLPETTE AL SUGO

12,00

Polpette di manzo e maiale di "Mamma Paola" servite con bruschetta di pane casareccio ed olio EVO.

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - C - G - I*

---

## TARTARE DI MANZO AL COLTELLO

15,00

Carne di bovino di pura razza Piemontese allevato al pascolo (150 gr.) accompagnata da senape antica in grani.

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): L*

## CONTORNI

- RADICCHIO ALLA PIASTRA CON SEMI DI FINOCCHIO	4,00
- CRAUTI DELLA VAL VENOSTA	4,00
- PEPERONI SALTATI CON CAJUN E BASILICO	4,00
- CARPACCIO DI ZUCCHINE	4,00
- GIARDINIERA ARTIGINALE CON AGLIO NERP	7,00

## PER STUZZICARE

TARALLI 2,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - N*

---

OLIVE ITRANE BIANCHE IN SALAMOIA 2,00

---

RICE CRACKERS 2,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - F*

---

ARACHIDI CHILI 2,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): E - A*

---

ROCK & ROLL AL MAIS 2,00

---

MAIS GIGANTE PICCANTE 2,00

---

CONETTI AL MAIS 2,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G*

---

FAGIOLI DI EDAMAME ARROSTITI 3,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): F*

---

CRAPIATA (MISTO DI LEGUMI TOSTATI) 3,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): F (CONTIENE FAVE)*

---

PATATINE 2,00

## DOLCI E CAFFE'

CREMAMISU' 5,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): C - G - A - H*

---

SPISIGONA CON VELLUTATA DI ZABAIONE AL MARSALA 6,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): C - G - A - H*

---

CHEESECAKE 6,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - G*

---

MAZZOTTINI AL CIOCCOLATO, RUM E PISTACCHIO 1 pz 2,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): H - F - G - C - A - E - N*

---

PASTICCERIA SECCA COTTA AL FORNO A LEGNA 5,00

*Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A - H - G - C*

---

CAFFE' ESPRESSO (anche DECA) 1,00

*Ci atteniamo ad una specifica scaletta di produzione separata per tipologia di prodotto al fine di abbattere al minimo il rischio di contaminazione, ma non possiamo azzerare tale rischio, pertanto, il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.*

*In base al regolamento CE 1169/2011 si informa che, chiedendo al personale, è possibile la consultazione del libro ingredienti per verificare in modo dettagliato gli allergeni presenti nei nostri piatti.*

*Tutti gli ingredienti che utilizziamo per i nostri piatti sono freschi e naturali, ad eccezione di quelli segnati con \* che sono surgelati.*

*Determinati prodotti sopra elencati, per motivi di igiene degli alimenti secondo Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 in materia di sicurezza ed igiene alimentare, hanno subito un processo di abbattimento in negativo.*

**TABELLA ALLERGENI:**

<i>Riferimento</i>	<i>Allergene</i>	<i>Esempi</i>
<b>A</b>	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
<b>B</b>	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
<b>C</b>	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
<b>D</b>	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
<b>E</b>	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
<b>F</b>	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
<b>G</b>	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
<b>H</b>	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
<b>I</b>	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
<b>L</b>	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
<b>M</b>	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
<b>N</b>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
<b>O</b>	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
<b>P</b>	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



piatto vegetariano.

**MENU**

11/11/2023