

I NOSTRI PIATTI

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

- culattina di San Ginesio e composta di fichi al Barolo
- crema di parmigiano, alici del Cantabrico e pepe
- 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

COME SORA LELLA COMANNA 8,00

Cocchetto di fagioli con le cotiche

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

TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE (*) 15,00

Tartare di Salmone Selvaggio Sockeye marinato agli agrumi e menta, servita con pane guttiao, senape miele e aneto e cipolla rossa marinata in olio EVO e sale

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

FILETTO DI SGOMBRO CON TARTARE DI ALGHE E STRACCIATELLA 15,00

Servita con semola croccante di grano duro alla curcuma e scorza di lime.

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

PANINO CON ALICI, RADICCHIO E STRACCIATELLA 12,00

Pane naanta (*) con stracciatella, radicchio alla piastra, granella di pistacchio e alici marinate.

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

FAVE E CICORIA 9,00 

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): A

FALAFEL DI ZUCCA

12,00 

Falafel di zucca su fonduta di gorgonzola e noce moscata.

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

L'AFFUMIPIATTO

10,00

Burrata affumicata al naturale servita con prosciutto cotto affumicato del Maso Pretzhof, pomodori secchi e olive riccia.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G

TIBI- BOSS BURGER

13,00

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

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

HOT DOG

8,00

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

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

KEBIBBO

12,00

Sottile piadina farcita con manzo grigliato e speziato, pomodori, cipolla, insalata, salsa harissa e salsa yogurt alle erbe.

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

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 |
| - PEPERONI SALTATI CON CAJUN E BASILICO | 4,00 |
| - COLESLAW <i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): D - G - C - I - L</i> | 4,00 |
| - VERDURE CROCCANTI IN AGRODOLCE <i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): N</i> | 5,00 |

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

CONETTI AL MAIS 2,00

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G

ANACARDI 3,00

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

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

RICOTTA E VISCIOLE 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

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

LE NOSTRE BIRRE

CANEDIGUERRA - Tripel (Piemonte (IT)/Abbey Tripel) - 9° - 33 cl	6,00
ST BERNARDUS - Tripel (Belgio/Abbey Tripel) - 8° - 33 cl	5,00
RADIOCRAFT - Special K (Lazio (IT)/Berliner Weisse) - 4° - 33 cl	6,00
LIQUIDA - Anghela (Emilia (IT)/Bock) - 6,2° - 33 cl	6,00
RADIOCRAFT - Bocka di Rosa (Lazio (IT)/Bock) - 6,2° - 33 cl	5,00
RESERVOIR DOGS - Crux Sour (Slovenia/Gose) - 5° - 33 cl	5,00
RADIOCRAFT - Sail (Lazio (IT)/Grisette) - 3,8° - 33 cl	5,00
RADIOCRAFT - Papercut (Lazio (IT)/Imperial Stout) - 10° - 33 cl	6,00
RADIOCRAFT - C-Hop Suey (Lazio (IT)/Imperial-Double IPA) - 7,5° - 33 cl	6,00
RADIOCRAFT - Woodsthop (Lazio (IT)/Imperial-Double IPA) - 8° - 33 cl	6,00
CIERZO BREWING - Cierzo Spirited Away (Spagna/IPA) - 5,5° - 44 cl	8,00
RADIOCRAFT - Disperata Erotica (Lazio (IT)/IPA) - 6° - 33 cl	5,00
RADIOCRAFT - Weird Fishes (Lazio (IT)/IPA) - 7° - 33 cl	6,00
WAR - Rage (Lombardia (IT)/IPA) - 7° - 33 cl	5,00
GALWAY BAY - Ostara (Irlanda/Irish Stout) - 5° - 33 cl	5,00
AUGUSTINER - Lagerbier Hell (Germania/Lager) - 5,2° - 50 cl	5,00
BIRRA DELLO STRETTO - Non Filtrata (Sicilia (IT)/Lager) - 5° - 33 cl	4,00
RADIOCRAFT - Claire (Lazio (IT)/Pilsner) - 5° - 33 cl	5,00
RESERVOIR DOGS - Kromberger (Slovenia/Pilsner) - 5° - 44 cl	5,00
WAR - Franco (Lombardia (IT)/Pilsner) - 4,8° - 33 cl	5,00
CANEDIGUERRA - Brown Porter (Piemonte (IT)/Porter) - 3,8° - 33 cl	5,00
EASTSIDE - Director's Order (Lazio (IT)/Stout) - 4,8° - 44 cl	6,00
BALABIOTT - Parka Weiss (Piemonte (IT)/Weisse) - 5,1° - 33 cl	5,00

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA 50 CL (*)	1,50
ACQUA TONICA	3,00
ACQUA TONICA AL POMPELMO	3,00
ACQUA TONICA AGLI AGRUMI DI SICILIA	3,00
ACQUA TONICA ALLO ZENZERO	3,00
ARANCIATA	3,00
CHINOTTO	3,00
GASSOSA	3,00
SUCCO DI MIRTILLO	3,00

(*) L'acqua del rubinetto viene filtrata da un dispositivo controllato e garantito costantemente dalla società Sorgiva Farma (DM 174-6/4/2004 DM 25-7/2/2012). Il costo applicato è volto a rendervi un servizio migliore.

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:

Riferimento	Allergene	Esempi
A	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
B	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
C	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
D	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
E	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
F	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
G	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
H	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
I	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
L	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
M	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
N	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	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
O	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
P	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.