

I NOSTRI PIATTI

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

- cecina di Leòn, mandorle tostate e uva sultanina
- stracciatella e nduja
- caponata di melanzane alla Palermitana
- crema di ceci, zucchine 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

FALAFEL DI CECI E LENTICCHIE  12,00

Falafel di ceci e lenticchie con crema piccante di peperoni e agrumi.

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

ROTOLINI DI CARNE SALADA 12,00

Rotolini scottati alla piastra di carne salada del Trentino farciti con ricotta condita accompagnati da verdura saltata in padella

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

L'AFFUMIPIATTO 10,00

Burrata affumicata al naturale servita con affettato Tirolese del Maso Pretzhof e selezione di prodotti sott'olio artigianali.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): G

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO 15,00

Carne di Fassona Piemontese allevato al pascolo (150 gr.) accompagnata da senape "Meaux" in grani.

Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): L

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

POLPETTE AL SUGO 12,00

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

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

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

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

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

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

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
MELANZANE MANDORLE E BALSAMICO <i>Allergeni (vedi riferimenti nell'ultima pagina): N - H</i>	 	4,00

DOLCI E CAFFE'

CREMAMISU' 5,00

Crema di mascarpone, biscotto sabbato e gocce di cioccolato fondente.

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

SPISIGONA 6,00

Frolla emiliana con farina di mais e mandorle accompagnata da spuma di zabaione al marsala.

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

BRIOCHE RICOTTA E VISCIOLE 6,00

Brioche siciliana farcita con crema di ricotta di pecora e marmellata di visciole Cavazza.


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

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

PER STUZZICARE

MIX DI MINI BUN FARCITI CON VERDURE (8 PZ.)  *(servito fino alle ore 20.00)* 12,00

TARALLI ARTIGIANALI LUCANI 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

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.



senza glutine

