

I NOSTRI ANTIPASTI OUR APPETIZERS

CARPACCIO DI FILETTO DI MORA ROMAGNOLA AFFUMICATO E MARINATO,
MISTICANZA DI ERBETTE, CARAMELLO DI ACETO VECCHIO,
CIALDA DI PARMIGIANO € 15,00
*Carpaccio of smoked and marinated pork tenderloin,
herb misticanza, Old vinegar caramel, wafer of Parmesan cheese (7)*

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDATA DI FONTINA VALDOSTANA,
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 15,00
Low temperature Egg, Fontina cheese fondue, black truffle (3,7)

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (6 LUMACHE) € 16,00
Bourguignonne snails (6 snails)

CRUDO DI GAMBERO VIOLA COME UNA PIZZA MARGHERITA € 18,00
Purple shrimp crudo as if it were a mock margherita pizza (2,7)

TACOS, CARPACCIO DI DENTICE, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
MOUSSE DI ROBIOLA, BAGNETTO ROSSO € 18,00
Tacos, Dentex tartare, sweet and sour purple cabbage, tangerine gel, robiola cheese(1,4,7)

I NOSTRI PRIMI

OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 23,00
(CON TARTUFO BIANCO 7 GRAMMI € 48,00)
Fresh pasta noodles with black truffle (with white truffle 7 grams € 48,00) (1,3,7)

IL NOSTRO TORTELLINO IN BRODO DI CAPPONE E MANZO € 15,00
(CON TARTUFO BIANCO 4 GRAMMI € 35,00)
Our tortellini in capon broth (with white truffle 4 grams € 35,00) (1,3,7)

PASTA FAGIOLI E COZZE € 15,00
Pasta and beans with mussels (1,3,14)

SPAGHETTO A VONGOLE € 25,00
Spaghetti with clams(1,14)

RISOTTO AI PORCINI, CRUDO DI MAZZANCOLLA € 18,00
Porcini risotto, shrimp carpaccio (2,7)

CREPELLA RIPIENA DI PESCE CAPONE,
GAMBERO ROSA E FRUTTI DI MARE € 17,00
Crepe stuffed with capon fish, pink shrimp and seafood (1,2,3,4,7,14)

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

PETTO D'ANATRA IN COTTURA ROSATA, SALSA DI SUSINE,
PERA AL MOSCATO D'ASTI € 25,00
Duck breast in pink cooking, plum sauce, pear baked in Moscato d'Asti

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA
PATATE AL BURRO FUSO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 28,00
Chianina sirloin steak (cooked rare only) with black truffle , potatoes and melted butter (7)

PESCATO DI DENTICE IN CROSTA DI TIMO,
CREMA DI PATATA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 25,00
Thyme-crusteD snapper, Cream of potato, Acqualagna black truffle (1,4,7)

GAMBERONI LACCATI AL MIELE AGRUMATO, PASSATINA DI CECI,
YOGURT SPEZIATO € 25,00
Honey citrus grilled prawns, chickpea puree, spiced yogurt(2,7)

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 60,00
Seafood crudo by reservation only (2,4,6,14)

LE NOSTRE DOLCEZZE
OUR DESSERTS

ZABAGLIONE AL MARSALA € 7,00
(1,3)

BONNET € 7,00
(1,3,7)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE DI ARACHIDI, CARAMELLO SALATO € 7,00
(1,3,7)

BAVARESE ALL'ARANCIA € 7,00
(3,7)

PESCA MELBA € 8,00
(3,7)

BISCOTTI AL CIOCCOLATO, CALICE DI BAROLO CHINATO € 8,00
(1,3,7)

COPERTO € 3,00
Cover charge

LE PROPOSTE TOSCANE

TUSCAN PROPOSALS

TORDELLO GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00

Tortello garfagnino with cinta senese ragout (3,7,8)

CERVO AL CHIANTI CON POLENTA € 15,00

Deer in chianti with potato purè

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 16,00

Spring chicken, roast potatoes (7)

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRETTA (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 16,00

Chianina Srirlion Beef (served only rare) with balsamic vinegar

PATATE AL ROSMARINO € 4,00

Baked potatoes

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " FERMA 0.75 CL € 2.00

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " MOSSA 0.75 CL € 2.00

ACQUA PANNA 0.75 CL € 3.50

ACQUA SAN PELLEGRINO 0.75 CL € 3.50

PEPSI COLA €3.50

APEROL SPRITZ € 7.00

CAMPARI SPRITZ € 7.00

GIN TONIC € 10.00

CAFFÈ € 3.00

AMARI/GRAPPA € 3.50

CALICE VINO DA DESSERT 5,00

CALICE VINO BIANCO € 6.00

CALICE VINO ROSSO € 6.00

GENTILI CLIENTI

*I PIATTI PRESENTATI NELLA NOSTRA OFFERTA POSSONO CONTENERE INGREDIENTI COME "ALLERGENI"
SECONDO QUANTO PREVISTO DALL'ALLEGATO 11 DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 NELLO SPECIFICO:*

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI
E I 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 COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI 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 10 MG/LITRO IN TERMINI
DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE*
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI*
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI*

POSSIBILI CONTAMINAZIONI

*PUR OSSERVANDO LE BUONE NORME IGIENICHE E GLI ACCORGIMENTI PREVISTI DALLE PROCEDURE IN USO,
POTREBBERO AVVENIRE CONTAMINAZIONI NON INTENZIONALI NELLE RICETTE DEFINITE,*

PERTANTO

NON POSSIAMO GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

*SI PREGA, IN CASO DI ALLERGIE SPECIFICHE E/O INTOLLERANZE, DI FARLO PRESENTE AL PERSONALE ONDE
ADOTTARE SPECIFICI ACCORGIMENTI PER RIDURRE IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE.*

BONIFICA PESCE CRUDO

REG. CE 853/04 E CIRCOLARE N. 4379-P DEL 17/02/2011 E S.M.I

*TUTTI PRODOTTI DI MARE DESTINATI A ESSERE CONSUMATI CRUDI SOGGETTI A POSSIBILI CONTAMINAZIONI DI
ANISAKIS, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA TRAMITE
ABBATTIMENTO A -38°C PER 24 ORE E STOCCAGGIO IN CELLA A -20° C*

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

LA DIREZIONE

RISTORANTE ALFONSO IN PIAZZANGELIO