

I NOSTRI ANTIPASTI OUR APPETIZERS

BATTUTA DI FASSONA, SPUMA DI ROBIOLA, CIPOLLA CARAMELLATA € 15,00
Fassona beef tartare, robiola cheese mousse, caramelized onion (7)

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI FONTINA VALDOSTANA,
GRANELLA DI NOCCIOLE € 12,00
Low temperature Egg, Fontina cheese fondue, crumble hazelnut (3,7,8)

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 (1,2,7)

TARTARE DI TONNO ROSSO, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
MOUSSE DI ROBIOLA, RIDUZIONE DI SOIA E MIELE € 18,00
*Red Tuna Tartare, sweet and sour purple cabbage,
Robiola cheese mousse, soy reduction and honey (1,4,7)*

I NOSTRI PRIMI OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, BURRO, ALICI,
LIMONE, BRICIOLE DI TARALLO € 13,00
Fresh pasta tagliolini, butter, anchovies, lemon, Tarallo crumbs (1,3,7)

IL NOSTRO TORTELLINO IN BRODO DI CAPPONE E MANZO € 15,00
Our tortellini in capon broth (1,3,7)

RIBOLLITA DI MARE € 15,00
Seafood ribollita (1,3,14)

SPAGHETTO PASTIFICIO MARTELLI ALLO SCOGLIO € 25,00
Seafood spaghetti (1,14)

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO,
PORCINI E MAZZANCOLLA € 14,00
Lasagne, prawns and porcini mushrooms (1,2,3,7)

TARTUFO BIANCO SOLO SU PRENOTAZIONE ALLA QUOTAZIONE DEL GIORNO

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

BOLLITO MISTO,
PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO NOVELLO € 25,00
Mixed boiled meat, mashed potato with new oil

BRASATO AL NEBBIOLO, PURÈ DI PATATA AFFUMICATO € 15,00
Braised Nebbiolo, smoked potato puree (7)

FILETTO DI ORATA GRATIN, CREMA DI ZUCCA VIOLINA € 20,00
Thyme-crusted snapper, Pumpkin cream (1,4,7)

FILETTO DI BACCALÀ, CREMA DI CECI, CIALDA DI PARMIGIANO € 18,00
Cod fillet, chickpea cream, parmesan wafer (7)

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

LE NOSTRE DOLCEZZE

OUR DESSERTS

STRUDEL DI MELE € 7,00

(1,3,8)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE DI ARACHIDI, CARAMELLO SALATO € 7,00

(1,3,7,8)

CRUMBLE DI PANETTONE, CREMA CHANTILLY, FRUTTI DI BOSCO € 7,00

(1,3,7)

PESCA MELBA € 8,00

(3,7)

COPERTO € 3,00

Cover charge

LE PROPOSTE TOSCANE

TUSCAN PROPOSALS

SALUMI TOSCANI, PECORINO, FETTUNTA € 10,00

Tuscan cured meats, pecorino cheese, olive oil bruschetta (1,7,12)

TORDELLO GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00

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

CAPRIOLO E FARAONA IN UMIDO CON POLENTA € 15,00

Venison and guinea fowl stew with polenta (1)

PORCHETTA AL FORNO, PATATE AL ROSMARINO € 15,00

Roast suckling pig, roast potatoes (7)

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRETTA (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 15,00

Chianina Strilion 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 € 5,00

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