

I NOSTRI ANTIPASTI

OUR APPETIZERS

BATTUTA DI FASSONA, ZABAGLIONE SALATO,
CIALDA DI FROLLA AL SESAMO € 15,00

Fassona beef tartare, savory zabaglione, sesame shortbread wafer (1,3,7,11)

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PARMIGIANO,
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 15,00

Low temperature Egg, Parmesan cheese fondue, black truffle (3,7)

MUSETTO DI VITELLO PIASTRATO, PAN BRIOCHE,

BAGNETTO VERDE E ROSSO € 15,00

Plated veal musetto, pan brioche, Green and red sauce (1,7)

CRUDO DI BRANZINO, SALSA TARTARA,
CIPOLLOTTO DI TROPEA IN ACETO DI FICHI € 18,00

Sea bass carpaccio, tartar sauce, Tropea onion in fig vinegar (1,3,4,7)

TARTARE DI SALMONE, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
MOUSSE DI ROBIOLA, RIDUZIONE DI SOIA E MIELE € 16,00

*Salmon Tartare, sweet and sour purple cabbage,
Robiola cheese mousse, soy and honey reduction (1,4,6,7)*

I NOSTRI PRIMI OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 24,00
Fresh pasta tagliolini, Acqualagna black truffle (1,3,7)

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, BURRO, ALICI,
LIMONE, BRICIOLE DI TARALLO € 14,00
Fresh pasta tagliolini, butter, anchovies, lemon, Tarallo crumbs (1,3,4,7)

GNOCCO DI PATATA IN SALSA MORNAY GRATINATO,
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 16,00
Potato dumplings in Mornay sauce au gratin, black truffle of Acqualagna (1,3,7)

RIBOLLITA DI MARE € 15,00
Seafood ribollita (1,2,3,14)

SPAGHETTO PASTIFICIO MARTELLI ALLO SCOGLIO € 25,00
Seafood spaghetti (1,2,14)

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO,
PORCINI, GAMBERI ROSA € 15,00
Lasagna with white veal ragout, Porcini mushrooms, pink prawns (1,2,3,7)

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 16,00
Spring chicken, roast potatoes (7)

BACCALÀ IN OLIO COTTURA, CREMA DI PORRO E PATATA,
CIALDA DI PARMIGIANO € 18,00
Codfish, leek and potato cream, parmesan wafer (7)

TAGLIATA DI CHIANINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA,
PATATE AL ROSMARINO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 28,00
Sliced Chianina beef, Acqualagna black truffle, Rosemary potatoes (cooked rare only) (7)

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON IL SUO RISOTTO
(PUÒ ESSERE UN PASTO COMPLETO) € 29,00
Milanese veal shank with its risotto (can be a complete meal) (7)

PETTO D'ANATRA IN COTTURA ROSATA, SALSA ALL'ARANCIA,
PURÈ DI PATATA AFFUMICATO € 25,00
Duck breast in rare cooking, orange sauce, smoked mashed potato (7)

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

LE NOSTRE DOLCEZZE

OUR DESSERTS

CAFFÈ AL CUCCHIAIO € 7,00
(3,7)

STRUDEL DI MELE € 7,00
(1,3,8)

BROWNIE AL CIOCCOLATO, GELATO FIOR DI LATTE € 7,00
(1,3,7,8)

IL NOSTRO SEMIFREDDO ALLA MENTA, TERRA DI CIOCCOLATO € 7,00
(1,3,7)

CREMA DI MASCARPONE € 7,00
(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 FAGIANO IN UMIDO CON POLENTA € 15,00

Venison and Pheasant 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 0.75 CL € 3.00

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