

# I NOSTRI ANTIPASTI

## OUR APPETIZERS

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PARMIGIANO,  
FONDO BRUNO, NOCCIOLE TOSTATE € 10,00

*Low temperature Egg, Parmesan cheese fondue, roast sauce, roasted hazelnuts (3,7)*

MUSETTO DI VITELLO PIASTRATO, PAN BRIOCHE,  
BAGNETTO VERDE E ROSSO € 13,00

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

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

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

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

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

CARPACCIO 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)*

# I NOSTRI PRIMI

## OUR FIRST DISHES

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 GRATINATO,  
GORGONZOLA, RADICCHIO TREVIGIANO , NOCI € 14,00

*Potato dumplings gratin, Gorgonzola, Radicchio trevigiano , walnut (1,3,7)*

RISOTTO CACIO E PEPE, POLVERE DI LIMONE BRUCIATO € 15,00

*Cheese and pepper risotto, Burnt Lemon powder (7)*

RIBOLLITA DI MARE € 15,00

*Seafood ribollita (1,2,3,14)*

CREPELLA DI BRANZINO E FRUTTI DI MARE € 15,00

*Sea Bass and Seafood Crespella (1,2,3,7)*

SPAGHETTO PASTIFICIO MARTELLI ALLO SCOGLIO € 25,00

*Seafood spaghetti (1,2,14)*

## I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 17,00

*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)*

BRASATO AL ROSSO DI MONTALCINO,  
PURÈ DI PATATA AFFUMICATO € 19,00

*Braised beef with Rosso di Montalcino, smoked potato puree (7)*

PLUMA DI SUINO IBERICO, VERZA STUFATA IN AGRODOLCE,  
RIDUZIONE DI SALSA TERIYAKI (COTTURA MEDIA) € 22,00

*Iberian pork pluma, sweet and sour Stewed cabbage,  
teriyaki sauce reduction (medium cooking) (7)*

PETTO D'ANATRA IN COTTURA ROSATA, SALSA ALL'ARANCIA,  
SPINACINO AL BURRO € 25,00

*Duck breast in rare cooking, orange sauce, Butter spinach (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, IL NOSTRO GELATO AL VIN SANTO € 7,00

(1,3,7,8)

IL NOSTRO SEMIFREDDO ALLA MENTA, TERRA DI CIOCCOLATO € 7,00

(1,3,7)

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA SU FROLLA AL CACAO,

ZUPPETTA DI FRAGOLE E MENTA FRESCA € 7,00

(3,7)

COPERTO € 3,00

*Cover charge*

# LE PROPOSTE TOSCANE

## TUSCAN PROPOSALS

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO  
CON BRUSCHETTA AL POMODORO E FETTUNTA € 10,00

*Tuscan raw ham with tomato bruschetta and fettunta (1,7,12)*

TORDELLO GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00

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

TRIPPA ALLA FIORENTINA € 13,00

*Florentine-style tripe (7)*

STRACOTTO DI CAPRIOLO E FAGIANO CON POLENTA € 15,00

*Venison and Pheasant stew with polenta (1)*

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

*Chianina Sirlion 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*