

GLI ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA GARFAGNANA CON BRUSCHETTA € 12,00

Cured meats and cheeses from Garfagnana with bruschetta (1,7)

BRUSCHETTA DI PANE INTEGRALE CON LARDO DI COLONNATA E TARTUFO € 13,00

Colonnata lard and black truffle bruschetta (1)

INVOLTINO DI VERZA CON PATATA E SALSICCIA,
FONDUTA DI PARMIGIANO , TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 13,00
Cabbage Roll sausage and potato, Parmesan cheese fondue, Black Truffle(1,3,7)

BATTUTA DI CHIANINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA,
MOUSSE DI ROBIOLA AI PORCINI € 15,00
Chianina beef tartare, Black Truffle, robiola cheese mousse whit porcini mushrooms (7)

DENTICE MANTECATO, MAZZANCOLLA , CRACKER AL SESAMO,

TROPEA GHIACCIATA € 12,00

Red snapper mousse, prawn, sesame cracker, frozen Tropea onion .(1,2,3,7,14)

INSALATA MISTA (VERDE E POMODORI) € 8,00

Mixed salad (green salad and tomatoes)

PANE E OLIO € 8,00

Bread and Oil

I PRIMI

TORDELLO GARFAGNINO, RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00

Tordello from Garfagnana, Cinta Senese ragù (1,3,9)

TAGLIATELLE AL CINGHIALE € 13,00

Tagliatelle with wild boar ragù (1,3,9)

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AI PORCINI € 19,00

Tagliolino fresh pasta home made with porcini mushrooms (1,3)

RISOTTO CACIO E PEPE, POLVERE DI LIMONE BRUCIATO € 13,00

Cheese and pepper risotto, Burnt Lemon powder (7)

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA, RAGÙ DI CERNIA, OLIVE E CAPPERI € 18,00

Tagliolino fresh pasta home made with grouper ragù (1,3)

RAVIOLO DI GAMBERI E RUCOLA, BURRO AL GAMBERO E COZZE € 18,00

*prawn and rocket ravioli, prawn butter and mussels
(1,2,3,14)*

GNOCCHI DI PATATA MARI E MONTI (PORCINI, COZZE, GAMBERI, POMODORO) € 16,00

Potato dumplings sea and mountains (mushrooms, mussels, prawns, tomato) (1,2,,4,14)

I SECONDI

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI BLACK ANGUS € 5,00 L'ETTO/ € 50,00 AL KG.
(SOLO COTTURA AL SANGUE) PATATE AL BURRO FUSO
Black Angus Fiorentina Steak (served only rare) potatoes and melted butter (7)

FILETTO DI MAIALE ALL'ACETO BALSAMICO, PATATE AL BURRO FUSO € 16,00
Pork fillet with balsamic vinegar, Steamed potatoes and melted butter

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA CON PORCINI
(SOLO COTTURA AL SANGUE), PATATE AL BURRO FUSO € 29,00
Chianina Sirloin beef served sliced (served only rare) with porcini mushrooms, Steamed potatoes and melted butter (7)

POLENTA CON RAGÙ DI SALSICCIA E FUNGHI PORCINI € 18,00
Polenta with sausage ragù and wild mushrooms (1,)

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA, SALSIA GRETTA
(SOLO COTTURA AL SANGUE), PATATE AL BURRO FUSO € 20,00
Chianina Sirloin beef served sliced (served only rare), Gretta sauce, Steamed potatoes and melted butter (7)

GAMBERONI AL VAPORE, MAIONESI AL BASILICO E MIRTILLO € 20,00
Steamed prawns, mayonnaise with basil and blueberry (1,2)

TATAKI DI TONNO ROSSO, CREMA DI PATATA,
SPUMA DI BUFALA AL SIFONE, VERDURE CANDITE € 25,00
Bluefin tuna tataki, mozzarella foam, candied greens (2,4,7)

LE NOSTRE DOLCEZZE

CREMOSO DI MASCARPONE E VANIGLIA, PAN DI SPAGNA, CAFFÈ € 7,00
(1,3,7)

CANTUCCI E VIN SANTO € 7,00
(1,3,7,8)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE SALATO, COULIS DI MIRTILLI, GEL DI LIMONE E BASILICO € 7,00
(1,3,7,)

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA, MIRTILLI, CRUMBLE SALATO € 7,00
(1,3,7)

BROWNIES AL CIOCCOLATO, CREMOSO ALL'AMARENA, IL SUO GELATO € 8,00
(3,7,8)

COPERTO € 3,00

Cover charge

I BICCHIERI DI MURANO IN VETRO SOFFIATO (MURRINE ORIGINALI)

SONO IN VENDITA AD € 25,00 L'UNO

MURANO GLASSES IN BLOWN GLASS (ORIGINAL MURRINE)

ARE FOR SALE € 25,00 A GLASS

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