

GLI ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA, SALSA D'OSTRICA,
CIPOLLA CARAMELLATA, CRACKER AL SESAMO € 15,00
Fassona beef tartare, oyster sauce, caramelized onion, sesame crackers

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. , MOZZARELLA FIOR DI LATTE € 13,00

UOVO A BASSA TEMPERATURA,
FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI, NOCCIOLE TOSTATE € 10,00
Low temperature Egg, Parmesan fondue ,hazelnut

INSALATA DI MARE TIEPIDA, MAIONESI AL PREZZEMOLO E AL LIMONE € 15,00
Warm seafood salad, parsley and lemon mayonnaise

CARPACCIO DI SALMONE SOCKEYE MARINATO AL GLENMORANGIE,
CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE, SPUMA DI CRESCENZA € 15,00

*Carpaccio of Sockeye salmon marinated in Glenmorangie,
sweet and sour purple cabbage, mousse of crescenza cheese*

PANE DI FARRO , ALICI DI CETARA SOTTO PESTO, BURRO ALLE NOCCIOLE, € 12,00
Spelt bread, Cetara anchovies with pesto sauce and hazelnut butter

I PRIMI

RAVIOLI DI PERNICE, FONDO BRUNO, FONDUTA DI CACIO E PEPE € 18,00

Partridge ravioli, brown butter, cacio e pepe

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE E MANZO € 13,00

Tortellini bolognesi with broth

TORDELLO GARFAGNINO, RAGÙ DI CINTA SENESE € 13,00

Tordello from Garfagnana, Cinta Senese ragù

SPAGHETTINI PASTIFICIO MARTELLI, FRUTTI DI MARE, GAMBERONE € 20,00

Spaghettoni Pastificio Martelli, seafood

GNOCCHI DI PATATA LEGGERMENTE AFFUMICATI, SEPPIA NOVELLA,

BROCCOLETTI AL VAPORE, PASSATA DI RIBOLLITA € 18,00

Potato dumplings, cuttlefish, steamed broccoli, ribollita purée

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA, PESCE BIANCO, FRUTTI DI MARE, GAMBERI € 15,00

Seafood lasagna

TAGLIOLINI ALLA TRABACCOLARA € 15,00

Sea sauce, tagliolini

I SECONDI

AGNELLO AL FORNO CON PATATE € 18,00

Roast Lamb with potatoes

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA GRIGLIATA AL SANGUE,
SALSA GRETTA, PATATE AL FORNO € 22,00

Sirlion Beef rare cooking, balsamic vinegar, roast potatoes

TRIPPA ALLA FIORENTINA € 13,00

Florentine-style tripe

GUANCIA DI VITELLO BRASATA, PURÈ DI PATATA AFFUMICATO € 24,00

Braised veal cheek, smoked potato puree

BACCALÀ ALLA CARRARINA CON POLENTA FORMENTON 8 FILE € 15,00

Stewed Salt Cod with polenta

GAMBERONI GRIGLIATI, PURÈ DI CASTAGNE, CIALDA DI PARMIGIANO € 24,00

Grilled Prawns, chestnuts purè, Parmesan wafer

FILETTO DI SAN PIETRO, ZUCCHINI CROCCANTI IN OLIO COTTURA,
ESTRATTO DI POMODORI DATTERINI € 24,00

St. Peter's fish Fillet, tomato extract, crispy courgettes in cooking oil

POLPO ALLA LUCIANA € 24,00

Octopus Luciana style

LE NOSTRE DOLCEZZE

CREMA DI MASCARPONE € 7,00
(Tiramisù)

ZABAGLIONE AL MARSALA € 7,00

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE SALATO, AMARENE CANDITE,
GEL DI LIMONE E BASILICO € 7,00
*Cheesecake cream, savory crumble, candied black cherries,
lemon and basil gel*

BONNET € 7,00

CUPOLA DI CIOCCOLATO BIANCO,
CUORE DI MOUSSE AI MARRON GLACÉ, ZUPPETTA DI FRAGOLA € 7,00

*White chocolate dome,
heart of marron glacé mousse, strawberry soup*

CANTUCCI E VIN SANTO € 7,00

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