

# GLI ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 16,00  
*Fassona beef tartare, Acqualagna black truffle*

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. , MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
BRUSCHETTA ALL'OLIO DI FRANTOIO € 12,00  
*Tuscan ham, mozzarella cheese, bruschetta with frantoio oil*

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

IMPEPATA DI COZZE € 10,00  
*Mussel peppered*

INSALATA DI MARE, MAIONESI ALL'ACQUA DI POLPO E AL LIMONE € 15,00  
*Warm seafood salad, octopus water mayonnaise and lemon*

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE € 16,00  
*Shrimps Cocktail*

CARPACCIO DI DENTICE PESCATO, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE, SPUMA DI CRESCENZA € 16,00  
*Snapper carpaccio, sweet and sour purple cabbage, mousse of crescenza cheese*

OSTRICHE PALMARIA (ITALIA) € 5,00 UN OSTRICA  
*Oystres Palmaria (Italia) € 5,00 an oyster*

INSALATA MISTA ( VERDE E POMODORI) € 8,00  
*Mixed salad (green salad and tomatoes)*

PANE E OLIO € 8,00  
*Bread and Oil*

# I PRIMI

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE E MANZO € 13,00  
*Tortellini bolognesi with beef broth*

RAVIOLI DI PERNICE, FONDO BRUNO, FONDUTA DI CACIO E PEPE € 18,00  
*Partridge ravioli, roast sauce, cacio e pepe*

TORTELLINO RIPIENO DI PECORINO E PORCINI, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 22,00  
*Tortello stuffed with pecorino cheese and porcini mushrooms, black truffle*

LASAGNE AL RAGÙ /O VEGETARIANE € 12,00  
*Lasagna bolognese with meat sauce /or vegetartian*

PASTA FAGIOLI E COZZE € 15,00  
*Pasta and beans with mussels*

TAGLIATELLINE DI PASTA FRESCA, FRUTTI DI MARE, GAMBERI € 20,00  
*Fresh pasta noodles, seafood*

CANNELLONE DI PASTA FRESCA RIPIENO DI DENTICE, PATATA E FASOLARI € 16,00  
*Fresh pasta cannelloni stuffed with snapper, potato and seafood*

PANE E OLIO € 8,00  
*Bread and Oil*

## I SECONDI

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANTINA (SOLO COTTURA AL SANGUE) ,  
SALSA GRETTA, PATATE AL BURRO FUSO € 22,00  
*Chianina Sirilion Beef (served only rare), balsamic vinegar, potatoes and melted butter*

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

TRIPPA ALLA FIORENTINA € 13,00  
*Florentine-style tripe*

CERVO AL CHIANTI CON POLENTA FORMENTON 8 FILE € 16,00  
*Stewed deer in Chianti wine, Garfagnana Polenta*

GALLETTO ALLA BRACE, ZUCCHINE IN CARPIONE, PATATE AL ROSMARINO € 15,00  
*Grilled cockerel, courgettes in soused, roast potatoes*

POLPO ALLA LUCIANA € 24,00  
*Octopus luciana style*

GAMBERONI GRIGLIATI, ZUPPETTA DI CECI, CIALDA DI PARMIGIANO € 24,00  
*Grilled Prawns, chickpeas soup Parmesan wafer*

FILETTO DI PESCE SAN PIETRO, ESTRATTO DI POMODORI DATTERINI, MOUSSE DI BUFALA € 24,00  
*St. Peter's fish Fillet, tomato extract, mozzarella mousse*

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 55,00  
*Seafood crudo by reservation only*

PANE E OLIO € 8,00  
*Bread and Oil*

## LE NOSTRE DOLCEZZE

ZABAGLIONE AL MARSALA € 7,00

CREMA DI MASCARPONE € 7.00

*Tiramisù*

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE SALATO, COULIS DI FRUTTI DI BOSCO € 7,00  
*Cheesecake cream, savory crumble, candied black cherries,*

BONNET € 7,00

SORBETTO CON FRUTTA DI STAGIONE € 7,00  
*Seasonal fruit sorbet*

CANTUCCI AL CIOCCOLATO, CALICE DI BAROLO CHINATO € 8,00

CANTUCCI CLASSICI, CALICE DI VIN SANTO € 8,00

*COPERTO € 3,00*

*Cover charge*

## *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*