

## 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 POMODORO E AL LIMONE € 15,00  
*Warm seafood salad, tomato 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*

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

# 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*

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

*Seafood lasagna*

TAGLIOLINI ALLA TRABACCOLARA € 15,00

*Sea sauce, tagliolini*

## I SECONDI

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*

STINCO DI SUINO, PATATE AL FORNO € 18,00  
*Braised pork shank, roast potatoes*

IMPEPATA DI COZZE € 12,00  
*Mussels Peppered*

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 BRANZINO, ESTRATTO DI POMODORI DATTERINI, MOUSSE DI BUFALA,  
VERDURE IN AGRODOLCE € 24,00  
*Sea Bass Fillet, tomato extract, mozzarella mousse, candied shallots*

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

## LE NOSTRE DOLCEZZE

ZABAGLIONE AL MARSALA € 7,00

CREMA DI MASCARPONE € 7,00

*Tiramisù*

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*