

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 (1,7)

UOVO A BASSA TEMPERATURA,
FONDUTA DI PECORINO DOLCE, NOCCIOLE TOSTATE € 10,00
Low temperature Egg, pecorino cheese fondue ,hazelnut (3,7,8)

INSALATA DI MARE, LE NOSTRE MAIONESI € 15,00
Warm seafood salad, Our mayonnaises (2,3,4,14)

COCKTAIL DI GAMBERI € 16,00
Shrimps Cocktail (2,3)

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

PANE E OLIO € 8,00
Bread and Oil(1)

I PRIMI

TORTELLINI, CREMA DI PARMIGIANO 36 MESI, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 18,00
Tortellini ,Milk cream, black truffle (1,3,7)

TAGLIATELLINE DI PASTA FRESCA, FUNGHI PORCINI € 18,00
Fresh pasta noodles, porcini mushrooms (1,3,)

I NOSTRI TORTELLI, RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00
Our tortelli whit cinta senese ragout (1,3,7)

GNOCCHI DI PATATA GRATINATI, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 15,00
Potato dumplings au gratin, black truffle (1,3,7)

LASAGNE AL RAGÙ /O VEGETARIANE € 12,00
Lasagna bolognese with meat sauce /or vegetartian (1,3,7)

PASTA FAGIOLI E COZZE € 15,00
Pasta and beans with mussels (1,14)

TAGLIATELLINE DI PASTA FRESCA, FRUTTI DI MARE, GAMBERI € 20,00
Fresh pasta noodles, seafood (1,2,14)

CREPELLA RIPIENA DI DENTICE, PATATA E FRUTTI DI MARE € 16,00
Crepe stuffed with snapper, potato and seafood (1,4,7,14)

PANE E OLIO € 8,00
Bread and Oil (1)

I SECONDI

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA (SOLO COTTURA AL SANGUE) ,
SALSA GRETTA, PATATE AL BURRO FUSO € 20,00
Chianina Sirlion Beef (served only rare), balsamic vinegar, potatoes and melted butter (7)

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA (SOLO COTTURA AL SANGUE) CON FUNGHI PORCINI € 26,00
Chianina Sirlion Beef (served only rare), porcini mushrooms

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 (7)

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, PATATE AL ROSMARINO € 15,00
Spring chicken, roast potatoes (7)

POLPO ALLA LUCIANA € 24,00
Octopus luciana style (14)

GAMBERONI GRIGLIATI, BURRATA, TIMO E LIMONE € 24,00
Grilled Prawns, burrata cheese, thymus, lemon (2,7)

FILETTO DI BRANZINO AL VAPORE, CREMA DI PATATA, DATTERINI CONFIT € 24,00
Steamed sea bass fillet, potato cream (4,7)

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 55,00
Seafood crudo by reservation only (2,4,6,14)

LE NOSTRE DOLCEZZE

CREMA DI MASCARPONE € 7.00

Tiramisù (1,3,7)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE SALATO, COULIS DI FRUTTI DI BOSCO € 7,00

Cheesecake cream, savory crumble, candied black cherries (1,3,7)

BONNET € 7,00

(1,3,7)

SORBETTO CON FRUTTA DI STAGIONE € 7,00

Seasonal fruit sorbet

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

(1,3,7)

CANTUCCI CLASSICI, CALICE DI VIN SANTO € 8,00

(1,3,7,8)

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

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " FERMA 0.75 CL € 2.00

ACQUA MICROFILTRATA "ZEREAU " MOSSA 0.75 CL € 2.00

ACQUA PANNA 0.75 CL € 3.50

ACQUA SAN PELLEGRINO 0.75 CL € 3.50

PEPSI COLA €3.50

APEROL SPRITZ € 6.00

CAMPARI SPRITZ € 6.00

GIN TONIC € 7.00

CAFFÈ € 3.00

AMARIO /GRAPPA € 3.50

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