

I NOSTRI ANTIPASTI OUR APPETIZERS

CARPACCIO DI FILETTO DI MORA ROMAGNOLA AFFUMICATO E MARINATO,
MISTICANZA DI ERBETTE, CARMELLO DI ACETO VECCHIO,
CIALDA DI PARMIGIANO € 15,00

*Carpaccio of smoked and marinated pork tenderloin,
herb misticanza, Old vinegar caramel, wafer of Parmesan cheese (7)*

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDATA DI FONTINA VALDOSTANA,
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 16,00

Low temperature Egg, Fontina cheese fondue, black truffle (3,7)

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (6 LUMACHE) € 16,00
Bourguignonne snails (6 snails)

CRUDO DI GAMBERO VIOLA COME UNA PIZZA MARGHERITA € 18,00
Purple shrimp crudo as if it were a mock margherita pizza (2,7)

TACOS, CARPACCIO DI DENTICE, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,
MOUSSE DI ROBIOLA, BAGNETTO ROSSO € 18,00
Tacos, Dentex tartare, sweet and sour purple cabbage, tangerine gel, robiola cheese(1,4,7)

I NOSTRI PRIMI OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 26,00
Fresh pasta noodles with black truffle (1,3,7)

IL NOSTRO TORTELLINO IN BRODO DI CAPPONE E MANZO € 15,00
Our tortellini in capon broth (1,3,7)

PASTA FAGIOLI E COZZE € 15,00
Pasta and beans with mussels (1,3,14)

SPAGHETTO A VONGOLE € 25,00
Spaghetti with clams(1,14)

RISOTTO AI PORCINI, CRUDO DI MAZZANCOLLA € 18,00
Porcini risotto, shrimp carpaccio (2,7)

CRESPELLA RIPIENA DI PESCE CAPONE,
GAMBERO ROSA E FRUTTI DI MARE € 17,00
Crepe stuffed with capon fish, pink shrimp and seafood (1,2,3,4,7,14)

TARTUFO BIANCO SOLO SU PRENOTAZIONE ALLA QUOTAZIONE DEL GIORNO

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

PETTO D'ANATRA IN COTTURA ROSATA, SALSA DI SUSINE,
PERA AL MOSCATO D'ASTI € 25,00
Duck breast in pink cooking, plum sauce, pear baked in Moscato d'Asti

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI CHIANINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA
PATATE AL BURRO FUSO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 31,00
Chianina sirloin steak (cooked rare only) with black truffle , potatoes and melted butter (7)

FILETTO DI ORATA,
CREMA DI PATATA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 28,00
Thyme-crusteD snapper, Cream of potato, Acqualagna black truffle (1,4,7)

GAMBERONI LACCATI AL MIELE AGRUMATO, PASSATINA DI CECI,
YOGURT SPEZIATO € 25,00
Honey citrus grilled prawns, chickpea puree, spiced yogurt(2,7)

CRUDO DI MARE SOLO SU PRENOTAZIONE € 60,00
Seafood crudo by reservation only (2,4,6,14)

LE NOSTRE DOLCEZZE

OUR DESSERTS

ZABAGLIONE AL MARSALA € 7,00
(1,3)

BONNET € 7,00
(1,3,7)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE DI ARACHIDI, CARAMELLO SALATO € 7,00
(1,3,7)

BAVARESE ALL'ARANCIA € 7,00
(3,7)

PESCA MELBA € 8,00
(3,7)

BISCOTTI AL CIOCCOLATO, CALICE DI BAROLO CHINATO € 8,00
(1,3,7)

COPERTO € 3,00
Cover charge

LE PROPOSTE TOSCANE

TUSCAN PROPOSALS

TORDELLO GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00

Tortello garfagnino with cinta senese ragout (3,7,8)

CERVO AL CHIANTI CON POLENTA € 15,00

Deer in chianti with potato purè

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 16,00

Spring chicken, roast potatoes (7)

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRETTA (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 16,00

Chianina Srirlion Beef (served only rare) with balsamic vinegar

PATATE AL ROSMARINO € 4,00

Baked potatoes

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 € 7.00

CAMPARI SPRITZ € 7.00

GIN TONIC € 10.00

CAFFÈ € 3.00

AMARI/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