

## I NOSTRI ANTIPASTI

### OUR APPETIZERS

BATTUTA DI FASSONA, SPUMA DI ROBIOLA, CIPOLLA CARAMELLATA € 15,00  
*Fassona beef tartare, robiola cheese mousse, caramelized onion (7)*

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI FONTINA VALDOSTANA,  
GRANELLA DI NOCCIOLE € 12,00  
*Low temperature Egg, Fontina cheese fondue, crumble hazelnut (3,7,8)*

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 (1,2,7)*

TARTARE DI TONNO ROSSO, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,  
MOUSSE DI ROBIOLA, RIDUZIONE DI SOIA E MIELE € 18,00  
*Red Tuna Tartare, sweet and sour purple cabbage,  
Robiola cheese mousse, soy reduction and honey (1,4,7)*

## I NOSTRI PRIMI OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, BURRO, ALICI,  
LIMONE, BRICIOLE DI TARALLO € 13,00  
*Fresh pasta tagliolini, butter, anchovies, lemon, Tarallo crumbs (1,3,7)*

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

RIBOLLITA DI MARE € 15,00  
*Seafood ribollita (1,3,14)*

SPAGHETTO PASTIFICIO MARTELLI ALLO SCOGLIO € 25,00  
*Seafood spaghetti (1,14)*

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO,  
PORCINI E MAZZANCOLLA € 14,00  
*Lasagne, prawns and porcini mushrooms (1,2,3,7)*

**TARTUFO BIANCO SOLO SU PRENOTAZIONE ALLA QUOTAZIONE DEL GIORNO**

## I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

BOLLITO MISTO,  
PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO NOVELLO € 25,00  
*Mixed boiled meat, mashed potato with new oil*

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 16,00  
*Spring chicken, roast potatoes (7)*

BACCALÀ IN OLIO COTTURA, CREMA DI CECI, CIALDA DI PARMIGIANO € 18,00  
*Codfish, chickpea cream, parmesan wafer (7)*

FILETTO DI ORATA GRATIN, CREMA DI PORRO E PATATA € 18,00  
*Thyme-crusted snapper, Cream of Leek and Potato (1,4,7)*

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

## LE NOSTRE DOLCEZZE

### OUR DESSERTS

STRUDEL DI MELE € 7,00

(1,3,8)

CREMA CHEESECAKE, CRUMBLE DI ARACHIDI, CARAMELLO SALATO € 7,00

(1,3,7,8)

CRUMBLE DI PANETTONE, CREMA CHANTILLY, FRUTTI DI BOSCO € 7,00

(1,3,7)

PESCA MELBA € 8,00

(3,7)

COPERTO € 3,00

*Cover charge*

# LE PROPOSTE TOSCANE

## TUSCAN PROPOSALS

SALUMI TOSCANI, PECORINO, FETTUNTA € 10,00

*Tuscan cured meats, pecorino cheese, olive oil bruschetta (1,7,12)*

TORDELLO GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00

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

CAPRIOLO E FARAONA IN UMIDO CON POLENTA € 15,00

*Venison and guinea fowl stew with polenta (1)*

PORCHETTA AL FORNO, PATATE AL ROSMARINO € 15,00

*Roast suckling pig, roast potatoes (7)*

TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRETTA (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 15,00

*Chianina Strilion 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 € 5,00*

*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*