

# I NOSTRI ANTIPASTI

## OUR APPETIZERS

BATTUTA DI FASSONA, ZABAGLIONE SALATO,  
CIALDA DI FROLLA AL SESAMO € 15,00

*Fassona beef tartare, savory zabaglione, sesame shortbread wafer (1,3,7,11)*

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PARMIGIANO,  
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 15,00

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

MUSETTO DI VITELLO PIASTRATO, PAN BRIOCHE,

BAGNETTO VERDE E ROSSO € 15,00

*Plated veal musetto, pan brioche, Green and red sauce (1,7)*

CRUDO DI BRANZINO, SALSA TARTARA,  
CIPOLLOTTO DI TROPEA IN ACETO DI FICHI € 18,00

*Sea bass carpaccio, tartar sauce, Tropea onion in fig vinegar (1,3,4,7)*

TARTARE DI SALMONE, CAVOLO VIOLA IN AGRODOLCE,  
MOUSSE DI ROBIOLA, RIDUZIONE DI SOIA E MIELE € 16,00

*Salmon Tartare, sweet and sour purple cabbage,  
Robiola cheese mousse, soy and honey reduction (1,4,6,7)*

## I NOSTRI PRIMI OUR FIRST DISHES

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 24,00  
*Fresh pasta tagliolini, Acqualagna black truffle (1,3,7)*

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA, BURRO, ALICI,  
LIMONE, BRICIOLE DI TARALLO € 14,00  
*Fresh pasta tagliolini, butter, anchovies, lemon, Tarallo crumbs (1,3,4,7)*

GNOCCO DI PATATA IN SALSIA MORNAY GRATINATO,  
TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA € 16,00  
*Potato dumplings in Mornay sauce au gratin, black truffle of Acqualagna (1,3,7)*

RIBOLLITA DI MARE € 15,00  
*Seafood ribollita (1,2,3,14)*

SPAGHETTO PASTIFICIO MARTELLI ALLO SCOGLIO € 25,00  
*Seafood spaghetti (1,2,14)*

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO,  
PORCINI, GAMBERI ROSA € 15,00  
*Lasagna with white veal ragout, Porcini mushrooms, pink prawns (1,2,3,7)*

## I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES

GALLETTO ALLA BRACE, PATATE AL ROSMARINO € 17,00  
*Spring chicken, roast potatoes (7)*

BACCALÀ IN OLIO COTTURA, CREMA DI PORRO E PATATA,  
CIALDA DI PARMIGIANO € 18,00  
*Codfish, leek and potato cream, parmesan wafer (7)*

TAGLIATA DI CHIANINA, TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA,  
PATATE AL ROSMARINO (SOLO COTTURA AL SANGUE) € 28,00  
*Sliced Chianina beef, Acqualagna black truffle, Rosemary potatoes (cooked rare only) (7)*

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON IL SUO RISOTTO  
(PUÒ ESSERE UN PASTO COMPLETO) € 29,00  
*Milanese veal shank with its risotto (can be a complete meal) (7)*

PETTO D'ANATRA IN COTTURA ROSATA, SALSA ALL'ARANCIA,  
PURÈ DI PATATA AFFUMICATO € 25,00  
*Duck breast in rare cooking, orange sauce, smoked mashed potato (7)*

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

## LE NOSTRE DOLCEZZE

### OUR DESSERTS

CAFFÈ AL CUCCHIAIO € 7,00

(3,7)

STRUDEL DI MELE € 7,00

(1,3,8)

BROWNIE AL CIOCCOLATO, IL NOSTRO GELATO AL VIN SANTO € 7,00

(1,3,7,8)

IL NOSTRO SEMIFREDDO ALLA MENTA, TERRA DI CIOCCOLATO € 7,00

(1,3,7)

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA SU FROLLA AL CACAO,

ZUPPETTA DI FRAGOLE E MENTA FRESCA € 7,00

(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 FAGIANO IN UMIDO CON POLENTA € 15,00

*Venison and Pheasant 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 0.75 CL € 3.00

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*