

I NOSTRI ANTIPASTI

OUR APPETIZERS

UOVO A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PARMIGIANO,
FONDO BRUNO, NOCCIOLE TOSTATE € 10,00

Low temperature Egg, Parmesan cheese fondue, roast sauce, roasted hazelnuts (3,7)

LINGUA DI VITELLO, PAN BRIOCHE,
BAGNETTO VERDE E ROSSO € 13,00

Veal tongue, pan brioche, Green and red sauce (1,7)

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

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

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

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

CARPACCIO 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)

I NOSTRI PRIMI

OUR FIRST DISHES

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 GRATINATO,
GORGONZOLA, RADICCHIO TREVIGIANO , NOCI € 14,00

Potato dumplings gratin, Gorgonzola, Radicchio trevigiano , walnut (1,3,7)

RISOTTO CACIO E PEPE, POLVERE DI LIMONE BRUCIATO € 15,00

Cheese and pepper risotto, Burnt Lemon powder (7)

RIBOLLITA DI MARE € 15,00

Seafood ribollita (1,2,3,14)

CREPELLA DI BRANZINO E FRUTTI DI MARE € 15,00

Sea Bass and Seafood Crespella (1,2,3,7)

SPAGHETTO PASTIFICIO MARTELLI ALLO SCOGLIO € 25,00

Seafood spaghetti (1,2,14)

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)

BRASATO AL ROSSO DI MONTALCINO,
PURÈ DI PATATA AFFUMICATO € 19,00

Braised beef with Rosso di Montalcino, smoked potato puree (7)

PLUMA DI SUINO IBERICO, VERZA STUFATA IN AGRODOLCE,
RIDUZIONE DI SALSA TERIYAKI (COTTURA MEDIA) € 22,00

*Iberian pork pluma, sweet and sour Stewed cabbage,
teriyaki sauce reduction (medium cooking) (7)*

PETTO D'ANATRA IN COTTURA ROSATA, SALSA ALL'ARANCIA,
SPINACINO AL BURRO € 25,00

Duck breast in rare cooking, orange sauce, Butter spinach (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

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO
CON BRUSCHETTA AL POMODORO E FETTUNTA € 10,00

Tuscan raw ham with tomato bruschetta and fettunta (1,7,12)

TORDELLO GARFAGNINO AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 12,00

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

TRIPPA ALLA FIORENTINA € 13,00

Florentine-style tripe (7)

STRACOTTO DI CAPRIOLO E FAGIANO CON POLENTA € 15,00

Venison and Pheasant stew with polenta (1)

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

Chianina Strirlion 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