



SERVICE

Gentili clienti, vi informiamo che a partire da quest'anno non sarà più richiesto il pagamento del coperto.
Verrà calcolato un 10% sul totale dello scontrino, che sarà destinato al nostro staff come riconoscimento del loro impegno e dedizione

*Dear customers, we inform you that starting from this year the cover charge will no longer be required.
10% will be calculated on the total receipt, which will be allocated to our staff as recognition of their commitment and dedication*

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page



LO CHEF PROPONE

Alici fritte
Fried anchovies

(2,4,5,6,9, 10,11)

20,00

Spaghetti al ragù di polpo e noci
Spaghetti with octopus ragout and walnuts

(2,3,5,6,7,9,10,12,13,14)

22,00

Insalata di mare caldo
Warm seafood salaf

(2,3,5,12,13,14)

22,00

Frittura PuntAla
PuntAla's fried fish

Calamari*, Gamberi*, Triglie, Alici, Polpo*
(2,3,4,5,6,9,13,14)

35,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

ANTIPASTI

Starters

Gran misto di terra *Great mixed platter*

Piatto misto di salumi e formaggi
(2, 7, 8)
Mixed platter of hams, salamis and cheese

20,00

Burrata campagnola *Country burrata*

Burrata pugliese, prosciutto crudo e verdure
grigliate
(8, 12)
*Burrata cheese from Puglia, ham and grilled
vegetables*
17,00

Carpaccio di bresaola *Carpaccio di bresaola*

Bresaola, rucola e scaglie di grana
(8)
Bresaola, rocket and parmesan cheese

15,00

Carpaccio di cinghiale *Wild boar carpaccio*

Carne di cinghiale, rucola, scaglie di grana e
limone
(8)
Wild boar meat, rocket, parmesan and lemon
18,00

Affumicato di mare *Smoked seafood*

Misto di carpacci di tonno, spada, salmone, alici
marinate e merlin affumicati, pana carasu,
insalata, limone, pomodorini
(2,3,4,5,6,12,13,14)
*Mixed carpaccios of tuna swordfish, salmon,
marinated anchovies and smoked merlin,
carasau bread, salad, lemon, cherry tomatoes*
24,00

Impepata di cozze *Peppered mussels*

Cozze, pepe
(5,14)
Mussels, pepper

18,00

Polpo e patate *Octopus and potatoes*

Insalata di polpo*, patate, pomodorini, sedano e olive
(5,10,14)
*Octopus, potatoes, cherry tomatoes, celery,
olives*

22,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PADELLATE (X 2 PERSONE)

In company (x 2 people)

Burrata

Paccheri with Mediterranean cheeses

Padellata di paccheri di Gragnano,
pomodoro, ricotta, bufala affumicata,
burrata e parmigiano
(2, 10, 8)

*Gragnano Paccheri pasta, tomatoes, smoked
buffalo mozzarella, parmesan cheese, ricotta,
burrata and basil*
40,00

Polpata

Octopus dish

Guazzetto di polpi* in sugo di pomodorini,
olive nere e crostini
(2, 5, 10, 14)

*Octopus in tomato sauce with black olives
and crostini*
46,00

Padellata di mare

Great seafood pan

Cozze, vongole, gamberi*, scampi* e
calamari* con pomodorini e crostini
(2, 3, 5, 10, 14)

Mussels, baby clams, prawns, scampi* and
calamari* with cherry tomato and crostini*

50,00

Calamarata

Calamari dish

Padellata di pasta di Gragnano con frutti
di mare, gamberi, calamaro, pomodorini e
basilico
(2, 3, 10, 14)

*Gragnano pasta with seafood, shrimp,
prawns, octopus, squid, cherry tomatoes
and basil*
46,00

Cozzata

Mussel dish

Cozze, pomodorini, aglio e crostini
(2, 5, 10, 14)

Mussels, cherry tomatoes, garlic and crostini

35,00

Tonnarello allo scoglio

Tonnarelli pasta with seafood

Pasta fresca all'uovo con cozze, vongole,
calamari*, sugo di pomodoro
(2, 3, 4, 14)

*Fresh egg pasta, mussels, baby clams,
calamari, tomato sauce*

48,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PRIMI PIATTI

First course

Tagliatelle al cinghiale

Tagliatelle con sugo di carne di cinghiale*, carote, sedano, cipolla e olio evo
(2, 4, 10)

Tagliatelle with wild boar meat sauce, carrots, celery, onion and extra virgin olive oil*
19,00

Spaghetti alle vongole

Spaghetto di Gragnano con vongole, prezzemolo, aglio e olio evo
(2, 14)

Gragnano spaghetti with clams, parsley, garlic and extra virgin olive oil
22,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetto di Gragnano con uova, pancetta, parmigiano, pepe
(2, 4, 8)

Gragnano spaghetti with eggs, bacon, parmesan cheese, pepper

15,00

Tonnarello allo scoglio

Pasta fresca all'uovo con cozze, vongole, calamari*, sugo di pomodoro, olio evo
(2, 3, 4, 14)

Fresh egg pasta, mussels, baby clams, calamari, tomato sauce and extra virgin olive oil

22,00

Tortelli maremmani alla bolognese

Tortelli di ricotta e spinaci* conditi con ragù alla bolognese e olio evo
(2, 4, 8, 10, 12)

Spinach and ricotta stuffed tortelli in tomato meat sauce and extra virgin olive oil

16,00

Paccheri delicato

Paccheri con sugo di filetto di scorfano, pomodorini gialli, basilico, limone e olio evo
(2, 5, 12, 13)

Paccheri pasta with scorpion fish fillet, yellow cherry tomatoes, basil, lemon and extra virgin olive oil

22,00

Ravioli di baccalà

Ravioli di baccalà* con sugo di pesce, olive nere, capperi, pomodorini gialli, aglio, olio evo e basilico
(2, 5, 12, 13)

Cod ravioli with fish sauce, black olives, capers, yellow cherry tomatoes, garlic, extra-virgin olive oil and basil

22,00

Risotto alla pescatora

Riso carnaroli con vongole, cozze, gamberetti*e calamari*, seppia, olio evo
(3, 12, 14)

Carnaroli rice with clams, mussels, shrimps and calamari*, cuttlefish, extra virgin olive oil*

23,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

SECONDI PIATTI

Second course

Manzo alla griglia *Beef fillet*

Filetto di manzo cotto alla griglia
Grilled beef fillet

25,00

Tagliata di manzo *Sliced steak*

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano
(8)
Sliced steak with rocket and cheese

23,00

Pollo alla griglia *Grilled chicken*

Pollo alla griglia con patate
(2, 6)
Grilled chicken with potatoes

18,00

Cotoletta alla milanese *Milanese cutlet*

Cotoletta di pollo con patate fritte*
(2, 4, 6)
Milanese chicken with potatoes

16,00

Cinghiale alla maremmana *Maremma-style wild boar*

Spezzatino di cinghiale in salsa di pomodoro con crostini
(1, 2, 12)
Wild boar sliced meat in tomato sauce and crostini

19,00

Grigliata mista di mare *Mixed grill*

Tonno*, pesce spada*, calamari*, polpo*, gamberi*,
verdure alla griglia*, pane carasau, olio, prezzemolo
(2, 3, 5, 10, 14)

Tuna, sword fish, calamari*, octopus*,
prawns*, grilled vegetables, carasau bread,
olive oil, parsley*

50,00

Orata/spigola fresca (600gr) *Fresh sea bream/sea bass*

Orata/spigola alla griglia
(2, 5)
Grilled sea bream / sea bass

38,00

Pesce spada alla griglia *Sword fish*

Trancio di pesce spada* cotto alla griglia
(5)
Grilled sword fish

19,00

Tagliata di tonno *Tuna tagliata*

Tagliata di tonno* alla griglia
(5)
Grilled Tuna tagliata

19,00

Frittura di calamari *Calamari*

Frittura di anelli di calamaro*
(2, 14)
Fried calamari

18,00

Frittura mista di mare *Mixed fried fish*

Frittura di gamberi*, calamari* e triglie*
(2, 5, 14)

Prawns, calamari and red mullet
24,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

CONTORNI

Side dishes

Verdure grigliate
Grilled vegetables

5,50

Patate fritte*
Chips (2, 6)

5,50

Spinaci saltati
Sautéed spinach

5,50

Insalata mista
Mixed salad

5,50

INSALATE

Salads

Primavera
Spring

Insalata mista, pomodori, mozzarella, mais
(2, 8)
Mixed salad, tomato, mozzarella, corn

14,50

Greca
Greek

Insalata mista, pomodoro, feta, cetrioli, peperoni
e olive
(8)
*Mixed salad, tomato, feta cheese,
cucumbers, capsicums and olives*
14,50

Tonnara
Tuna

Insalata mista, pomodori, tonno,
mozzarella, olive
(5, 8)
*Mixed salad, tomato, tuna, mozzarella,
olives*

14,50

PuntAla
PuntAla

Insalata mista , uovo sodo, origano,
pomodoro, acciughe, olive e capperi
(4, 5)
*Mixed salad, hard-boiled egg, oregan,
tomato, anchovies, olives and capers*
14,50

Crocante
Crispy

Insalata mista, carote, pomodorini,
peperoni, scaglie di parmigiano, noci.
(6,8,9)
*Mixed salad, carrots, cherry tomatoes,
peppers, parmesan flakes, walnuts.*
14,50

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PIZZE

Pizza

Marinara	Doppio pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo, (2) <i>Double tomato, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil</i>	8,50
Margherita	Pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo (2, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	9,00
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Crudo	Pomodoro, mozzarella, pr. crudo, basilico, olio evo (2, 6, 7, 8, 12) <i>Tomato, mozzarella, raw ham, basil, extra virgin olive oil</i>	12,50
Salame Dolce	Pomodoro, mozzarella, salame dolce, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, sweet salami, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Wurstel e patatine	Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte (2, 6, 7, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries</i>	11,00
Napoli	Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, basilico, olio evo (2, 5, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, olives, capers, anchovies, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Cotto e funghi	Pomodoro, mozzarella, pr. cotto e funghi, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Bufalina	Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo (2, 8) <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	13,00
Quattro stagioni	Pomodoro, mozzarella, pr. cotto, funghi, carciofi, olive, basilico, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, olives, basil, extra virgin olive oil</i>	12,50
Hawaii	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas, olio evo (2, 4, 6, 8, 12) <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple, extra virgin olive oil</i>	13,00
Maialona	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pr. cotto, wurstel, salsiccia, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, cooked ham, wurstel, sausage, basil, extra virgin olive oil</i>	14,00
Frutti di mare	Pomodoro, origano, aglio, frutti di mare, basilico, olio evo (2, 3, 5, 13, 14) <i>Tomato, oregano, garlic, seafood, basil, extra virgin olive oil</i>	16,50

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PIZZE

Pizza

Covaccino classico	Olio evo e sale (2) Extra virgin olive oil and salt	8,00
Vegetariana	Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, friarielli, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Mozzarella, zucchini, aubergines, peppers, broccoli rabe, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Tonno e cipolla	Mozzarella, tonno, cipolla, basilico, olio evo (2, 5, 8, 12) <i>Mozzarella, tuna fish, onions, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Boscaiola	Mozzarella, salsiccia, funghi, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Mozzarella, sausage, mushrooms, basil, extra virgin olive oil</i>	13,50
Quattro formaggi	Mozzarella, gorgonzola, bufala, grana, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Mozzarella, buffalo, gorgonzola mozzarella, smoked buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	12,50
Tricolore	Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana, basilico, olio evo (2, 4, 8) <i>Mozzarella, fresh tomato, rocket, parmesan, basil, extra virgin olive oil</i>	13,50
Bufalina al filetto	Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio evo (2, 8) <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Salsiccia e friarielli	Mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Mozzarella, sausage, broccoli rabe, basil, extra virgin olive oil</i>	14,00
Crudo e rucola	Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Mozzarella, raw ham, rocket, extra virgin olive oil</i>	14,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

Dolci

Desserts

Macedonia di frutta fresca di stagione
Fresh fruit salad

7,00

Tortino caldo al cioccolato
Hot chocolate cake
(2, 4, 7, 8)
7,00

Crema catalana*
Catalan Cream
(2,4,7,8,9,12)
7,00

Dolce del giorno
Dessert of the day
9,00

Tiramisù al bicchiere
Tiramisù in a glass
(2, 4, 7, 8)

7,00

Panna Cotta
Panna cotta
(2, 4, 5, 7, 8)
7,00

Sorbetto al limone
Lemon sorbet
(2, 4, 7, 8)
5,00

Caffè Espresso
Espresso coffee

1,60

Caffè Corretto
Coffee with a shot of spirits

2,00

Cappuccino
Cappuccino

2,50

Cappuccino Soia
Cappuccino Soia

2,70

Amaro
Digestives

5,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

I ROSSI

Reds

POGGIO ALLA GUARDIA Vigne Alte Maremma Toscana D.O.C.	ROCCA DI FRASSINELLO	20,00
CILIEGIOLO Maremma Toscana D.O.C.	POGGIO ARGENTIERA	21,00
BELLAMARSILIA Morellino di Scansano	POGGIO ARGENTIERA	23,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	27,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	27,00
BELGUARDO TIRRENICO Maremma Toscana D.O.C	TENUTA BELGUARDO	29,00
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.	POGGIO ANTICO	32,00
BELGUARDO BRONZONE Morellino di Scansano RISERVA	TENUTA BELGUARDO	33,00
IL BRUCIATO Bolgheri D.O.C.	VILLA ANTINORI	38,00
FICHI MORI Rosso Freddo Salento I.G.T.	TORMARESCA ANTINORI	38,00
VIE CAVE Toscana I.G.T.	FATTORIA ALDOBRANDESCA	3800
PHILIP Toscana I.G.T.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	45,00
LE SUGHERE Maremma Toscana .D.O.C. 2019	ROCCA DI FRASSINELLO	52,00
BRUNELLO di Montalcino D.O.C.G.	FATTORI DEI BARBI	60,00
BRUNELLO di Montalcino D.O.C.G.	POGGIO ANTICO	74,00
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	150,00

I BIANCHI

Whites

FALANGHINA Campania IGT	MONTESOLE	21,00
ANSONICA Maremma Toscana D.O.C.	POGGIO ARGENTIERA	21,00
VIOGNIER Maremma Toscana D.O.C.	POGGIO ARGENTIERA	21,00
MASSO BIANCO Maremma Toscana D.O.C.	MANTELLASSI	23,00
LUCUMONE Vermentino D.O.C.	MANTELLASSI	23,00
SCALANDRINO Vermentino D.O.C.	MANTELLASSI	23,00
ILAGIU' Elba Bianco D.O.C.	ARRIGHI	26,00
TUSCANIO Vermentino Maremma Toscana D.O.C.	BULLICHELLA	27,00
BELGUARDO Vermentino Maremma Toscana D.O.C.	MAZZEI	27,00
BOLGHERI Vermentino D.O.C.	MARCHESI ANTINORI	28,00
TREBBIANO Toscana I.G.T.	PODERE	29,00
SHARIS	LIVIO FELLUGA	29,00
DONNA OLIMPIA Vermentino Viognier Petit Manseng D.O.C	BOLGHERI	29,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	29,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	29,00
RIBOLLA GIALLA	LIVIO FELLUGA	30,00
PINOT BIANCO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	33,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtirolo Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	58,00
CHARDONNAY SANCT VALENTIN Sudtirolo Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	58,00

BOLLICINE

Bubbles

CORDERIE Prosecco Superiore D.O.C.G.	ASTORIA	29,00
BRÛT Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	33,00
SATÈN Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	35,00
CHIARO DI BOLLE	IL BORRO	40,00
'61 Nature Millesimato Franciacorta D.O.C.G.	BERLUCCHI	55,00

CHAMPAGNE

Champagne

BRUT Réserve Impériale	MOËT & CHANDON	120,00
BRUT	VUEVE CLICQUOT	150,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

BEVANDE

Drinks

Acqua Naturale	2,50
Acqua Frizzante	2,50
Vino in caraffa 50 cl	9,00
Vino in caraffa 1 litro	13,00
Vino al calice	6,00
Prosecco al calice	8,00
Succo di frutta	5,00
Bibita lattina 33 cl	5,00
Bibita alla spina 40 cl	6,00
Shuttle BIRRA 3 litri	32,00
Birra alla spina 20 cl	5,00
Birra alla spina 40 cl	7,00
Birra in bottiglia 33 cl	6,00
Birra Weizen in bottiglia 50 cl	8,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina.

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page.

ELENCO ALLERGENI

List of allergens

Sesamo <i>Sesame</i>	1
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten</i>	2
Crostacei <i>Crustaceans</i>	3
Uova <i>Eggs</i>	4
Pesce <i>Fish</i>	5
Arachidi <i>Peanuts</i>	6
Soia <i>Soy</i>	7
Latte <i>Milk</i>	8
Frutta a guscio <i>Nuts</i>	9
Sedano <i>Celery</i>	10
Senape <i>Mustard</i>	11
Anidride solforosa <i>Sulfur dioxide</i>	12
Lupini <i>Lupini</i>	13
Molluschi <i>Clams</i>	14

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page