



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

10,00

Caprese di bufala *Buffalo mozzarella Caprese*

Mozzarella di bufala e pomodoro a fette (8)
Tomato and buffalo mozzarella

10,00

Carpaccio di bresaola *Carpaccio di bresaola*

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

10,00

Fritto dell'orto *Fried vegetables*

Verdure in pastella* (2,6)
Vegetables fried in batter

9,00

Burrata campagnola

Burrata

Burrata pugliese, prosciutto crudo e verdure
grigliate (8)

*Burrata cheese from Puglia, ham and grilled
vegetables*

9,00

Polpo e cozze *Octopus and mussels*

Guazzetto di polpo* e cozze in sugo di pomodoro
(14)

Octopus, mussels, tomato sauce

10,00

Impepata di cozze *Peppered mussels*

Cozze, olio extravergine di oliva, pepe (14)
Mussels, oil, pepper

9,00

Polpo e patate *Octopus and potatoes*

Insalata di polpo*, patate, pomodorini, sedano e olive (10,
14)

*Octopus, potatoes, cherry tomatoes, celery,
olives*

10,00

Insalatina di mare *Seafood salad*

Insalata di polpo*, gamberetti*, calamari*,
seppie*, sedano, carote, prezzemolo (3, 10, 14)

*Octopus, shrimp, calamari, celery, carrots,
parsley*

12,00

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)

Vesuviana

Vesuvian-style paccheri

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

Gragnano Paccheri pasta, tomatoes, smoked buffalo mozzarella, parmesan cheese, ricotta and basil
24,00

Polpata

Octopus dish

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

Octopus in tomato sauce with black olives and crostini
32,00

Padellata di mare

Great seafood pan

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

Mussels, baby clams, prawns, scampi* and calamari* with cherry tomato and crostini*
30,00

Calamarata

Calamari dish

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

Gragnano pasta with seafood, shrimp, prawns, octopus, squid, cherry tomatoes and basil
30,00

Cozzata

Mussel dish

Cozze, pomodorini, aglio e crostini (2, 14)
Mussels, cherry tomatoes, garlic and crostini

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

PRIMI PIATTI

First course

Tonnarelli pomodoro e basilico

Tonnarelli pasta with tomato and basil

Pasta fresca all'uovo con sugo di pomodoro e basilico
(2, 4)

Fresh egg pasta with tomato sauce and basil

9,00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with baby clams

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

Gragnano spaghetti, baby clams, olive oil, parsley, garlic
12,00

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Tagliatelle with wild boar ragu

Tagliatelle con ragù di carne di cinghiale*, carote, sedano e cipolla (2, 4, 10)
Pasta with meat sauce

10,00

Risotto alla pescatora

Pescatora-style risotto

Riso carnaroli con vongole, cozze, gamberetti* e calamari* (3, 12, 14)
Carnaroli rice with baby clams, mussels, shrimp, calamari

11,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

Spaghetto di Gragnano con uova, pancetta, parmigiano, pepe (2, 4, 8)
Gragnano spaghetti with eggs, bacon, parmesan cheese, pepper
9,00

Fusilli pesto e vongole

Fusilli with pesto and baby clams

Pasta di Gragnano con pesto e vongole
(2, 7, 8, 9, 12, 14)
Gragnano pasta with pesto and baby clams

11,00

Tortelli maremmani alla bolognese

Maremma-style Tortelli

Tortelli di ricotta e spinaci* conditi con ragù alla bolognese (2, 4, 8, 10, 12)
Spinach and ricotta stuffed tortelli in tomato meat sauce
10,00

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
11,00

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

17,00

Tagliata di manzo *Sliced steak*

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

15,00

Pollo alla griglia *Grilled chicken*

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

14,00

Cotoletta alla milanese *Milanese cutlet*

Cotoletta di suino con patate fritte*(2, 4, 6)
Milanese cutlet with potatoes

14,00

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

15,00

Frittura mista di mare *Mixed fried fish*

Frittura di gamberi*, calamari* e triglie* (2,
5, 14)
Prawns, calamari and red mullet

15,00

Grigliata mista di mare (x 2 persone) *Mixed grill for two*

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

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

36,00

Orata/branzino alla griglia *Sea bream*

Orata/branzino cotto alla griglia (5)
Grilled sea bream

16,00

Pesce spada alla griglia *Sword fish*

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

15,00

Tagliata di tonno *Tuna tagliata*

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

15,00

Frittura di calamari *Calamari*

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

12,00

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

5,00

Patate fritte*
Chips (2, 6)

4,00

Spinaci saltati
Sautéed spinach

4,00

Insalata mista
Mixed salad

4,00

INSALATE

Salads

Primavera
Spring

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

8,00

Greca
Greek

Insalata mista, pomodoro, feta, cetrioli, peperoni
e olive (8)
*Mixed salad, tomato, feta cheese,
cucumbers, capsicums and olives*
8,00

Tonnara
Tuna

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

8,00

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*
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

PIZZE

Pizza

Marinara	Pomodoro, aglio, origano (2) <i>Tomato sauce, garlic, organ</i>	5,50
Margherita	Pomodoro, mozzarella, basilico (2, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	6,50
Doppia mozzarella	Pomodoro, doppia mozzarella, basilico (2, 8) <i>Tomato sauce, double mozzarella, basil</i>	7,50
Margherita al filetto	Pomodorini, mozzarella, basilico (2, 8) <i>Cherry tomatoes, mozzarella, basil</i>	7,00
Napoletana	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe (2, 5, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies</i>	7,00
Quattro stagioni	Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini, olive, acciughe (2,5,6,8,12) <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, baked ham, artichokes, olives, anchovies</i>	9,00
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto, funghi (2, 5, 6, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, baked ham, artichokes, mushrooms</i>	8,00
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino (2, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chili pepper</i>	8,00
Hot Dog	Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine (2, 6, 7, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel, chips</i>	7,50
Affumicata	Pomodoro, gorgonzola, prosciutto crudo, bufala affumicata (2, 8) <i>Tomato sauce, gorgonzola, ham, smoked buffalo mozzarella</i>	10,00
Bufalina	Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico (2, 8) <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	9,00
Siciliana	Pomodoro, mozzarella, melanzane, olive (2, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, aubergines, olives</i>	7,00
Primavera	Mozzarella, rucola, pomodorini (2, 8) <i>Mozzarella, rocket, cherry tomatoes</i>	7,50

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

Filomena	Mozzarella, bufala affumicata, ricotta, pomodorini e prosciutto crudo (2, 8) <i>Mozzarella, smoked buffalo mozzarella, ricotta cheese, cherry tomatoes, ham</i>	9,50
Rustica	Mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, origano (2, 8, 12) <i>Mozzarella, baked ham, aubergines, origan</i>	6,50
Frutti di mare	Pomodoro, frutti di mare, aglio, origano (2, 8, 14) <i>Tomato sauce, seafood, garlic, origan</i>	9,50
Ortolana	Mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine (2, 8) <i>Mozzarella, peppers, aubergines, zucchini</i>	7,00
Scapecella	Mozzarella, bufala affumicata, zucchine alla scapece con menta (2, 8) <i>Mozzarella, smoked buffalo mozzarella, zucchini with mint</i>	7,00
Montagnola	Mozzarella, bufala affumicata, pancetta, funghi porcini (2, 8, 12) <i>Mozzarella, smoked buffalo mozzarella, bacon, porcini mushrooms</i>	9,00
Ripieno Classico	Mozzarella, ricotta, salame, pepe (2, 8, 12) <i>Mozzarella, ricotta cheese, salami, pepper</i>	8,00

COVACCINI

Covaccini

Covaccino classico	Olio e sale (2) Oil and salt	5,00
Covaccino bufalino	Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (2, 8) <i>Raw ham and buffalo mozzarella</i>	9,00
Covaccino tricolore	Mozzarella di bufala, rucola e pomodorini (2, 8) <i>Buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes</i>	8,00
Ingrediente aggiuntivo		1,00
<i>Additional ingredient</i>		

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

4,50

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

5,50

Cheescake
Cheescake
(2, 4, 7, 8, 9)
5,00

Dolce del giorno
Dessert of the day
5,00

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

5,00

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

Sorbetto al limone
Lemon sorbet
(2, 4, 7, 8)
3,50

Caffè Espresso
Espresso coffee

1,50

Caffè Corretto
Coffee with a shot of spirits

2,00

Cappuccino
Cappuccino

2,20

Amaro
Digestives

4,00

Limoncello
Limoncello

4,00

Coperto
Service

2,00

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

ELISABETTA GEPPETTI Morellino di Scansano D.O.C.G.	FATTORIA LE PUPILLE	17,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C.	TENUTA LA BRACCESCA	18,00
BELGUARDO BRONZONE Morellino di Scansano D.O.C.G.	BELGUARDO	20,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	22,00
BELGUARDO TIRRENICO Maremma Toscana D.O.C	BELGUARDO	22,00
VIE CAVE Toscana I.G.T.	FATTORIA ALDOBRANDESCA	22,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	23,00
PINOT NERO Fuchsleiten D.O.C.	PFITSCHER	23,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	24,00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Toscana I.G.T.	TENUTA DELL'ORNELLAIA	26,00
LE DIFESE Toscana I.G.T.	TENUTA SAN GUIDO	26,00
IL BRUCIATO Bolgheri D.O.C.	TENUTA DI GUADO AL TASSO	26,00
IL BRUCIATO Bolgheri D.O.C. 37,5cl	TENUTA DI GUADO AL TASSO	14,00
PIAN DELLE VIGNE Rosso di Montalcino D.O.C.	TENUTA DI PIAN DELLE VIGNE	28,00
PHILIP Toscana I.G.T.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	38,00
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	80,00

I BIANCHI

Whites

FALANGHINA Molise D.O.C.	DI MAJO NORANTE	16,00
VERMENTINO Toscana IGT	BELGUARDO	17,00
VERMENTINO Maremma Toscana D.O.C.	TENUTA FERTUNA	18,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C	FATTORIA LE MORTELLE	18,00
CHARDONNAY Sudtirolo Alto Adige D.O.C.	ALOIS LAGEDER	19,00
SCALABRONE Rosato D.O.C.	TENUTA DI GUADO AL TASSO	20,00
SHARIS	PFITSCHER	23,00
GEWÜRZTRAMINER Sudtirolo Alto Adige	LIVIO FELLUGA	21,00
VERMENTINO Bolgheri D.O.C.	TENUTA DI GUADO AL TASSO	24,00
VERMENTINO Bolgheri D.O.C. 37,5cl	TENUTA DI GUADO AL TASSO	13,00
RIBOLLA GIALLA D.O.C.	LIVIO FELLUGA	24,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T:	ST MICHAEL EPPAN	34,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtirolo Alto Adige D.O.C.		

LE BOLLICINE

Bubbles

CORDERIE Prosecco Superiore D.O.C.G.	ASTORIA	17,00
BRÛT Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	26,00
SATÈN Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	28,00
'61 Nature Millesimato Franciacorta D.O.C.G.	BERLUCCHI	35,00
DONNA CORA Satèn Franciacorta D.O.C.G.	TENUTA MONTENISIA	38,00

CHAMPAGNE

Champagne

BRUT Special Cuvée	BOLLINGER	65,00
BRUT Cuvee	LAURENT-PERRIER	65,00
MILLÉSIMÉ	LAURENT-PERRIER	75,00

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 Culligan naturale 75 cl	1,50
Acqua Culligan frizzante 75 cl	1,50
Vino in caraffa 25 cl	3,00
Vino in caraffa 50 cl	5,00
Vino in caraffa 1 litro	9,00
VERMENTINO D.O.C. TENUTA DI GUADO AL TASSO al calice	5,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C FATTORIA LE MORTELLE al calice	4,50
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C. FATTORIA LE MORTELLE al calice	4,50
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C. TENUTA LA BRACCESCA al calice	4,00
Prosecco al calice	4,00
Succo di frutta AMITA	2,50
Coca Cola bottiglia 33 cl	3,50
Coca Cola ZERO bottiglia 33 cl	3,50
Fanta bottiglia 33 cl	3,50
Sprite bottiglia 33 cl	3,50
Chinotto bottiglia 20 cl	3,00
Lemonsoda bottiglia 20 cl	3,00
Coca Cola alla spina 30 cl	3,00
Fanta alla spina 30 cl	3,00
Sprite alla spina 30 cl	3,00
Lemonsoda alla spina 30 cl	3,00
Estathè alla pesca 25cl	2,50
Estathè al limone 25cl	2,50
Birra Lowenbrau alla spina 20 cl	3,00
Birra Lowenbrau alla spina 40 cl	4,50
Birra del Borgo ReAle 30 cl alla spina	5,00
Birra Weizen in bottiglia 50 cl	6,00
Birra Enki Ale in bottiglia 33 cl	5,00
Birra in bottiglia 33 cl	4,00

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

50^o

PuntAla

CAMP & RESORT

★ ★ ★ ★

Dal 1969 un luogo dove l'armonia della natura mediterranea suggerisce nuovi ritmi alle giornate e regala emozioni intense con i colori del mare e i profumi della pineta.

Since 1969 the place where the Mediterranean nature signs new rhythms to your lazy days, giving you intense and by the color of the sea and perfumes of the pine trees emotions.