

*”Non c’è uomo che non possa bere o mangiare,  
ma solo in pochi sono in grado di capire  
che cosa abbia sapore”*

*There is no man who cannot drink or eat  
but only a few are able to understand what it tastes like*

### ***I nostri cocktail di benvenuto Our welcome cocktails***

<b><i>Mocktail</i></b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Drink analcolico, saporito e fresco che concilia il benessere con il relax Fresh soft drink</i>	
<b><i>Pink</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>pompelmo rosa, Campari, Martini bianco, confettura di ciliegie, lime spremuto Pink grapefruit, Campari, Martini White, cherry jam, lime</i>	
<b><i>Coconut summer</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Batida de Coco, Rhum, Succo arancia, succo ananas, granatina Batida de coco, Rhum, orange juice, pineapple juice, grenadine</i>	
<b><i>Hugo Spritz</i></b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Prosecco, St Germain, Lime, Menta Prosecco, St Germain, lime, mint</i>	

## **Le proposte dello Chef**

### **Antipasti Starters**

<b>Baccalà mantecato all'olio d'oliva, cialda di riso croccante al peperone crusco e tartufo nero</b> (allergeni: pesce, latticini, solfiti)	<b>€ 18,00</b>
<i>Cod creamed with olive oil, crispy crusco peeper rice wafer and black truffle (allergens: fish milk and sulphites)</i>	
<b>Tartare di tonno con frutta estiva e yogurt</b> (allergeni: pesce, latticini)	<b>€ 18,00</b>
<i>Tuna tartare with summer fruit and yogurt (allergens: fish, milk)</i>	
<b>Panzanella di verdure contemporanea</b> (allergeni: glutine, solfiti)	<b>€ 16,00</b>
<i>Contemporary vegetable 'panzanella' (allergens: gluten, sulphites)</i>	
<b>Coppa di maiale glassata allo sciroppo d'acero con gorgonzola e fichi</b> (allergeni: latticini)	<b>€ 17,00</b>
<i>Pork glazed with maple syrup with blue cheese and figs (allergens: milk)</i>	

## **Primi piatti**

### **First Courses**

Spaghettoni 'Pastificio Mancini' alla carbonara (allergeni: glutine, uova, latticini) <i>Spaghetti carbonara style (allergens: gluten, eggs, milk)</i>	€ 17,00
Riso varietà carnaroli con pistilli di zafferano e midollo di bue* (allergeni: latticini, sedano) <i>Carnaroli rice with saffron and beef marrow (allergens: milk, celery)</i>	€ 17,00
Gnocchetti di patate al ragù di branzino con zucchine trombetta e il suo fiore (allergeni: glutine, uova, latticini, pesce) <i>Gnocchetti with seabass, zucchini and zucchini flowers (allergens: gluten, egg, milk, fish)</i>	€ 18,00
Fusilli 'Pastificio Mancini' al pesto di rucola, falde di pomodoro e scaglie di parmigiano (allergeni: glutine, latticini, frutta a guscio) (allergeni: glutine, latticini, frutta a guscio) <i>Fusilli with rocket pesto, tomatoes and parmesan cheese flakes (allergens: gluten, milk, nuts)</i>	€ 17,00

## **Secondi piatti**

### **Main courses**

Costoletta di vitello alla milanese con insalata di rucola e pomodorini (allergeni: glutine, uova) <i>Veal cutlet milanese style with rocket and cherry tomatoes (allergens: gluten, eggs)</i>	€ 27,00
Asado di manzetta prussiana confit con crema di patate e il suo fondo (allergeni: latticini, solfiti, sedano) <i>Confit prussian manzetta asado with potatoes cream (allergens: milk, sulphites, celery)</i>	€ 25,00
Tonno tonnato con giardiniera di verdure (allergeni: uova, pesce, soia, solfiti, sedano) <i>Tuna in tuna sauce with pickled vegetable (allergens: egg, fish, soy, sulphites, celery)</i>	€ 25,00
Orata alla plancia e il suo dressing, misticanza (allergeni: pesce, sesamo) <i>Grilled sea-bream with herbs olive oil and salad (allergens: fish, sesame)</i>	€ 25,00
Contorno a scelta <i>One side dish</i>	€ 8,00

## **“E’ senza” (glutine e lattosio) gluten and lactose free**

*\*Poiché Attrezzature e vettovaglie sono comuni alle preparazioni di pietanze con glutine, lattosio ed altri allergeni, non si può escludere un limitato residuo di tali allergeni dovuto a contaminazione residua.*

*Items marked gluten free and lactose free are made with no gluten/ no lactose -containing ingredients. However, there is always a minimum risk of contamination (kitchen tools and cooking equipment can be contaminated with limited allergen residues)*

Culaccia di Zibello con insalata di pomodorini all'aceto balsamico e scaglie di parmigiano (allergeni: solfiti) Zibello Culaccia with cherry tomatoes, balsamic vinegar and parmesan cheese flakes (sulphites)	€ 18,00
Zuppa di verdure stagionali (allergeni: sedano) <i>Vegetable soup (allergens: celery)</i>	€ 14,00
Hummus di melanzana, paprika, prezzemolo (allergeni: sesamo) Aubergines hummus with paprika and parsley (allergens: sesame)	€ 18,00
Composizione di frutta in diverse consistenze Fruit composition and its texture	€ 8,00

## **Dessert**

Savarin al cioccolato con sorbetto al mango e menta (allergeni: uova, latticini) <i>Chocolate savarin with mango and mint sorbet (allergens: gluten, milk)</i>	€ 8,00
Tiramisù al caramello e arachidi salate (allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio) <i>Caramel and salted peanut tiramisu (allergens: gluten, egg, milk, nuts)</i>	€ 8,00
*Semifreddo allo yogurt e cioccolato bianco con frutti di bosco e crumble alle mandorle (allergeni: latticini, frutta a guscio) <i>Yogurt and white chocolate *semifreddo with wild berries and almonds crumble (allergens: milk, nuts)</i>	€ 8,00
Crema catalana al frutto della passione (allergeni: uova, latticini) Passion fruit Catalan cream (allergens: egg, milk)	€ 8,00

\*Prodotti congelati  
*Frozen products*

Per qualunque informazione il personale è a Vostra completa disposizione  
*For any information the staff is at your complete disposal*

I nostri piatti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, vi preghiamo di comunicarlo al nostro staff.

*We kindly inform you that our dishes could contain substances or products causing allergies or intolerances  
If you suffer from allergies or intolerances please inform our staff*