

MENÙ DEL GIORNO

PIATTI DEL GIORNO

GNOCCHI al ragù di mare bianco	€ 12,00
FUSILLONI ombrina marinata e confit	€ 13,00
SEPIE ALLA PIASTRA	€ 14,00
FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA	€ 18,00
BACCALA' ALLA BENEDICT	€ 18,00
TRIGLIE IN GUAZZETTO	€ 17,00
GRIGLIATA MISTA	€ 28,00

ALLA CARTA

ANTIPASTI/APPETIZER

ANTIPASTO FREDDO COLD APPETIZER	€ 16,00
ANTIPASTO CALDO HOT APPETIZER	€ 18,00
MOSCIOLI "APERTI" MOSCIOLI (MUSSELS) OPEN	€ 6,00
MOSCIOLI "ARROSTO" ROASTED MOSCIOLI (MUSSELS)	€ 10,00
RAGUSE IN PORCHETTA	€ 8,00
SARDONI SCOTTADITO ROASTED SARDINES	€ 15,00

PRIMI/FIRST COURSES

SPAGHETTI COI MOSCIOLI SPAGHETTI WITH MOSCIOLI (MUSSELS)	€ 11,00
--	---------

SECONDI/MAIN COURSES

*FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO *MIXED FRIED FISH FROM THE ADRIATIC SEA	€ 18,00
*SEPIE E PISELLI *CUTTLEFISH AND PEAS	€ 10,00
POLPETTE MEATBALLS WITH TOMATO	€ 12,00
PARMIGIANA EGGPLANT PARMIGIANA	€ 10,00
CONTORNI SIDE DISHES	€ 4,50

DESSERT

TORTA CAPRESE	€ 5,00
SPUMA DI MASCARPONE	€ 5,00
MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICA E FRAGOLE	€ 6,00
CROSTATA	€ 3,50

ALLERGENI E CONGELATI/ALLERGENS AND FROZEN

ALLERGENI: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessita di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del REG.UE 1169/11.

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenente glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

*** CONGELATI:** Informiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.

La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative ai prodotti.

ALLERGENS: The customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU REG. 1169/11.

Fish and fish products, shellfish and shellfish products, crustaceans and shellfish products, cereals containing gluten, eggs and egg products, soy and soy products, milk and products based on based on milk, sulfur dioxide and sulphites, nuts, celery and products based on celery, lupins and products based on lupins, peanuts and products based on peanuts, mustard and products based on mustard, seeds sesame and sesame seed products.

*** FROZEN:** We inform customers that some products can be frozen at origin or congelated on site (by rapid blast chilling), respecting the self-control procedures pursuant to EC regulation 852/2004. We therefore invite you to contact the room manager for all the information relating to the products.