

Gli Antipasti

Veli di culatello con chutney all'ananas e zenzero (7-12)

Thin slices of "culatello" with pineapple and ginger chutney
Dünne Scheiben von "Culatello -Schinken" mit Ananas-Ingwer-Chutney
Fines tranches de "culatello" au chutney d'ananas et de gingembre
€ 24,00

**Noci di capesante dorate in crema al frutto della passione (7-12-14)*

*Scallops in passion-fruit cream
*Jakobsmuscheln in feiner Passionsfruchtcreme
*Coquille Saint-Jacques à la crème de fruit de la passion
€ 26,00

Carpaccio di manzo da noi marinato alle erbe e finissima di grana (7-10)

Thin slices of homemade marinated beef with aromatic herbs
and Parmesan cheese slivers
Dünne Scheiben von hausgemachtem mariniertem Rindfleisch
mit Gewürzkräutern und Parmesan-Käsesplitter
Carpaccio de boeuf mariné maison aux fines herbes et aux écailles de parmesan
€ 22,00

I Primi Piatti

** Tagliatelle all'uovo con crostacei in salsa rosa profumata al Brandy (1-2-6-7-9-10-12-13)*

*Egg tagliatelle with crustaceans in pink sauce with Brandy
*Eier-Bandnudeln mit Krustentieren in Rosa-Sauce mit Brandy
* Nouilles aux œufs aux crustacés à la sauce rose parfumée au Brandy
€ 28,00

Risotto alla formaggella di Tremosine tartufata (7-9-12)

Risotto with truffle formaggella cheese of Tremosine
Risotto mit getrüffeltem Formaggella-Käse aus Tremosine
Risotto à la formaggella de Tremosine à la truffe
€ 26,00

Penne rigate al ragù di carni bianche olive nere veli di grana (1-6-7-10-12-13)

Penne noodles with white meat ragout black olives and parmesan cheese slivers
Penne-Nudeln mit Weißfleischragout schwarzen Oliven und Parmesan-Käsesplitter
Penne au ragoût de viande blanche aux olives noires et aux écailles de fromage parmesan
€ 24,00

**Maltagliati di pasta all'uovo con pesto di zucchine pinoli tostati (1-3-6-7-8-10-13)*

*Egg pasta Maltagliati with courgette pesto and toasted pine nuts
*Eiernudeln Maltagliati mit Zucchini-Pesto und gerösteten Pinienkernen
* Pâtes maltagliati aux œufs au pesto de courgettes et aux pignons grillés
€ 26,00

Le Minestre

Tradizionale minestrone alla Genovese con pesto al basilico (1-6-7-8-9-10-13)

Vegetable soup Genoese Style with basil pesto
Genueser Gemüsesuppe mit Basilikum-Pesto
Soupe de légumes à la génoise au pesto au basilic
€ 16,00

Il Pesce

Trancio di branzino dorato crema di cipolle caramellate aceto balsamico trito pomodori secchi verdure al burro (4-7-9-12)

Slice of baked sea bass, cream of caramelized onions, balsamic vinegar, minced dried tomatoes, buttered vegetables
Scheibe vom Seebarsch, Creme aus karamellisierten Zwiebeln, Balsamico-Essig, gehackte getrocknete Tomate, Buttergemüse
Tranche de bar doré à la crème aux oignons caramélisés, au vinaigre balsamique, aux tomates séchées, aux légumes au beurre
€ 26,00

****Gamberoni dorati in salsa bisque e dragoncello su letto di verdure (2-4-7-9-12)***

*Baked prawns in bisque and tarragon sauce on a bed of vegetables
*Gebackene Garnelen in Biskuit-Estragon-Sauce auf einem Gemüsebett
*Crevettes dorées en sauce bisque à l'estragon sur lit de légumes
€ 26,00

Le Carni

Filetto di manzo grigliato nappato al salmoriglio e salsa piccante patate dorate, verdure al burro (7-9-12)

Grilled fillet of beef in salmoriglio spicy sauce, baked potatoes, buttered vegetables
Rinderfilet vom Grill in scharfer Salmoriglio Sauce, Backkartoffeln, Buttergemüse
Filet de bœuf grillé en sauce salmoriglio piquante, aux pommes de terre, aux légumes au beurre
€ 28,00

****Carré di agnello in crosta di pane alle erbe aromatiche, patate al forno, verdure estive (1-3-6-7-9-10-13)***

*Rack of lamb in bread crust with aromatic herbs, baked potatoes and vegetable caponata
*Lammkarree in Kräuterbrotkruste mit Ofenkartoffeln und Gemüse-Caponata
Carré d'agneau en croûte de pain aromatisé aux fines herbes, aux pommes de terre au four et à la caponata de légumes
€ 28,00

****Petto di anatra alle pesche, riduzione al Porto, patate e giardinetto di verdure (7-9-12)***

* Breast of duck with peaches, Port wine reduction, potatoes and mixed vegetables
*Entenbrust mit Pfirsichen, Portwein-Reduktion, Kartoffeln und gemischtem Gemüse
*Magret de canard aux pêches a la réduction de Porto, aux pommes de terre aux légumes assortis

€ 26,00

Desserts

Crème Brûlée Gabriele d'Annunzio (3-7-12)

Broiled custard Gabriele d'Annunzio
Gebrannte Creme Gabriele d'Annunzio
Crème Brûlée Gabriele d'Annunzio
€ 14,00

Tiramisù pastorizzato all'amaretto di Saronno (1-3-7-8-12)

Tiramisu with Amaretto di Saronno
Amaretto di Saronno Tiramisu
Tiramisu à l'Amaretto di Saronno
€ 16,00

Gelato after-eight (3-7)

After eight ice cream
After-Eight-Eis
Glace à l'after eight
€ 12,00

Semifreddo al limoncello (3-6-7-8-12)

Limoncello parfait
Limoncello-Halbgefrorenes
Parfait au limoncello
€ 12,00

Torta ai formaggi con frutti di bosco granella di biscotto (1-3-7-8)

Cheese cake with wild fruits and biscuit grains
Käsekuchen mit Waldbeeren und Kekskörnern
Gâteau au fromage aux baies et aux grains de biscuit
€ 12,00

Composizione di frutta

Fresh fruit
Frisches Obst
Fruits frais
€ 16,00

* Talvolta questo prodotto può essere surgelato – * Sometimes we can use a deep-frozen ingredient
* Manchmal kann man ein Tiefkühlprodukt verwenden - * Parfois, ce produit peut être congelé.

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel: *ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato Dalfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

IMPORTANT NOTICE

In this exercise, we serve foods that contain or may contain the allergens listed below in the ingredients:

ANNEX II of EU Regulation no. 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, ie: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains and derived products, except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (1);
- b) wheat based maltodextrins (1);
- c) barley glucose syrups;
- d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and crustacean-based products.

3. Eggs and egg products.

4. Fish and fish products, except:

- a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
- b) gelatin or gelatine used as a clarifier in beer and wine.

5. Peanuts and peanut products.

6. Soybeans and soy products, except:

- a) refined soybean oil and fat (1);
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural soy-based Dalfa tocopherol succinate;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and soy-based esters phytosterols;
- d) vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

- a) whey used for the manufacture of alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) milk.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium WESTERN*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic spirits, including alcohol ethyl of agricultural origin.

9. Celery and celery products.

10. Mustard and mustard-based products.

11. Sesame seeds and sesame seed products.

12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions.

13. Lupins and lupine products.

14. Molluscs and shellfish products.

(1) and derived products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.