

Legenda:

- Il bollino verde indica un cibo che può essere mangiato spesso, anche tutti i giorni.
- Il bollino giallo indica un cibo che è preferibile mangiare non più di due volte a settimana.
- Il bollino arancione indica un cibo che è preferibile mangiare non più di una volta a settimana.
- Il bollino blu indica un cibo che è preferibile mangiare solo occasionalmente e mai tutte le settimane.

Key:

- The green dot means that the food can be eaten often, even every day.
- The yellow dot means that the food should preferably be eaten only twice a week.
- The orange dot means that the food should preferably be eaten only once a week.
- The blue dot means that the food should preferably be eaten occasionally, not every week.

Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie od intolleranze.

Il numero cerchiato fa riferimento alla categoria di allergeni presenti nel piatto stesso e il cui dettaglio si trova nell'ultima pagina del menu.


Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni.

In ragione della disponibilità alcuni piatti proposti potranno essere preparati con ingredienti freschi, congelati o surgelati.

The courses can contain substances that may cause allergies. The circled number refers to the category of allergens contained in that dish and the details can be found on the last page of the menu.

The staff is at your disposal may you need any further information regarding said matter.

Some produce might be frozen.

 **Vegano – Vegan**

Chef

Maurizio Crisci

Maitre

Anton Kostenko

ANTIPASTI • STARTERS

Zuppetta di gazpacho con insalatina fresca e croccante di frutta e verdura ⑨⑫

Gazpacho soup with fresh salad and crunchy fruit and vegetables

● 14,00

Millefoglie di gamberi rossi e fiordilatte, zuppetta al Bloody Mary e polvere di cacao ①②⑦⑫

Red prawns millefeuille and fiordilatte cheese, Bloody Mary soup and cocoa powder

● 20,00

Tartare di branzino su emulsione di sedano verde, perle di yuzu e kataifi croccante ①④⑨

Sea bass tartar on a green celery emulsion, yuzu pearls and crunchy Kadaif

● 18,00

Baccalà a bassa temperatura su pappa al pomodoro tiepida e tapenade di olive ①④⑨⑫

Codfish cooked in low temperature on a warm Tuscany tomato soup and olives patè

● 18,00

Roast-beef di cervo, purea di pistacchio, miele al limone e chips di riso soffiato ⑧

Deer roast beef, pistachio purée, lemon honey and rice chips

● 18,00

Lardo cotto al miele, cavolo viola marinato e chutney di pomodori verdi, sedano e cipolla di Tropea ⑧⑨⑫

Lard cooked in honey, marinated red cabbage, green tomatoes chutney, celery and Tropea red onions

● 16,00

PRIMI • FIRST COURSES

Crema di patate con bietolina saltata e olio di semi di zucca ✓

Potato cream with sauté Swiss chard and pumpkin seeds oil

● 12,00

Pacchero al sugo scomposto di melanzane, basilico e ricotta salata a scaglie ①⑦⑨

Pacchero pasta in a deconstructed sauce with eggplant, basil and flakes of salted ricotta

● 16,00

Risotto acquerello aglio, olio, prezzemolo, bottarga e tartare di ricciola ④⑨

Risotto acquerello with garlic and oil, parsley, bottarga and amberjack tartare

● 20,00

Cavatelli al nero di seppia in salsa di calamari, friarelli e acciughe ①④⑨⑫⑭

Black ink Cavatelli pasta with squid sauce, broccoli tops and anchovies

● 18,00

Raviolo di maialino, crema di nocciole tostate e gocce di olio al caffè ①③⑦⑧⑨

Pork ravioli, cream of toasted hazelnuts and drops of coffee flavored oil


● 20,00

Chitarrina al guanciale e pecorino su crema di tuorlo d'uovo pepato ①③⑦⑫

Revised Carbonara: spaghetti with bacon and pecorino cheese on a cream of peppery egg yolk

● 16,00

SECONDI • MAIN COURSES

- Tofu croccante con falde e salsa di champignon alla senape** ①⑨⑩ 
Crispy tofu with mushroom pieces and mustard flavored mushroom sauce ● 16,00
- Il branzino e il mare** ①③④⑫
The seabass and the sea ● 25,00
- Trancio di salmone su variazione di colori del pomodoro e perle di campari** ④
Salmon on colored tomatoes and Campari pearls ● 22,00
- Tentacolo di polpo croccante, insalata di mango al coriandolo e carotine baby** ⑦⑭
Crunchy octopus with mango and coriander salad and baby carrots ● 22,00
- Cubo di maialino a bassa temperatura con cipollotto al mandarino e crudo di ravanelli e porro** ⑫
Pork cube cooked at low temperature with tangerine flavoured onion and raw radishes and leek ● 22,00
- Filetto di manzo al sale vanigliato su crema di sedano rapa, scalogno confit e spinaci** ⑨⑫
Beef filet with vanilla salt on a celeriac cream, shallots confit and spinach ● 25,00

DESSERTS

- Semifreddo al mirtillo, namelaka al cioccolato bianco e menta su croccante al pepe nero** ①③⑦⑧
Blueberry parfait with white chocolate and mint namelaka and a crunchy black pepper waffle ● 10,00
- Variazione di anguria e fragola** ①③⑦⑧
Variation of watermelon and strawberries ● 9,00
- Mille foglie di carasau, spuma alla vaniglia, lamponi e fragole** ①③⑦⑧
Carasau bread napoleon, vanilla foam, raspberries and strawberries ● 9,00
- Panna cotta al passion fruit, croccante al pistacchio e scaglie di cioccolato bianco** ①③⑦⑧
Passion fruit pannacotta, pistachio brittle and white chocolate flakes ● 10,00
- Cheesecake arancia e cannella** ①③⑦⑧
Orange and cinnamon cheesecake ● 9,00
- Selezione di formaggi del territorio accompagnati con confetture e mostarde** ⑦⑩⑫
Selection of local cheese with jams and marmalades ● 16,00

VINO DOLCE AL CALICE | SWEET WINE BY GLASS

<i>Spumante Moscato Dolce</i> 🍷 <i>Moscato 100% Pizzolato Organic Wine</i> <i>Treviso</i>	<i>5,00</i>
<i>Recioto della Valpolicella Classico Docg</i> <i>Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% Le Calendre</i> <i>Brescia</i>	<i>7,00</i>
<i>Sol'Doré Passito Benaco Bresciano Igp</i> <i>Trebbiano e Chardonnay Cà Maiol</i> <i>Brescia</i>	<i>7,00</i>

ALLERGENI:

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui 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 (*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - 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 della pesca, tranne:
 - a) gelatine di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o 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 D-alfa 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) lattitolo;
- ⑧ Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excels*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta 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/l 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;
- (*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

ALLERGENS:

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives, except:
 - a) grain-based glucose syrups, including dextrose (*);
 - b) grain-based maltodextrin (*);
 - c) barley based glucose syrups;
 - d) cereals used for manufacturing alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products, except:
 - a) fish gelatin used as a support for vitamin preparations or carotenoids;
 - b) gelatin or isinglass used for the clarification of beer and wine;
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products, except:
 - a) oil and refined soy fat (1);
 - b) mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soy-based D-alpha tocopherol succinate;
 - c) Phytosterol derived vegetal oils and soy-based phytosterol esters ;
 - d) vegetal stanol esters produced by soy-based vegetal oil sterols.
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose, except:
 - a) whey used for manufacturing alcoholic distillates ;
 - b) lactitol;
- ⑧ Nuts, more precisely:
almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazilian nuts (*Bertholletia excels*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*macadamia ternifolia*), and their products except for nuts used for manufacturing alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;;
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products ;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/l in terms of the total amount of SO₂ to be calculated for the products as they result ready to consume or reconstituted as per manufacturers instructions ;
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;
- (*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergen.