

# TERRA & MARE

## *gli* **ANTIPASTI**

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (PER 2)  
15€

FRITTI MISTI (PER 2)  
(arancini, crocchette di patate, olive ascolane,  
verdure pastellate)  
10€

PARMIGIANA DI MELANZANA  
8€

PALLOTTE CACIO E OVO  
6€

TARTARA DI MANZO CON CAPPERI, ACCIUGHE E  
POMODORO CONFIT  
10€

FOCACCIA CALDA CON LARDO DI COLONNATA  
8€

CARPACCIO DI TONNO\* CON SEDANO, ZUCCHINE  
E SALSA GUACAMOLE  
12€

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE  
10€



# *i* **PRIMI**

RAVIOLI DI RICOTTA  
CON BURRO, SALVIA E SPINACI  
12€

LASAGNETTE AI FUNGHI PORCINI E SALSICCE  
12€

ZUPPA DI COTICHE E FAGIOLI CON PASTA MISTA  
INTEGRALE  
10€

SPAGHETTI CON VONGOLE NOSTRANE  
E POMODORINI  
12€

LINGUINE VERDI, SCAMPI\* E POMODORINI  
13€

SAGNE, CECI E FRUTTI DI MARE  
12€

# *i* **SECONDI**

COTOLETTA ALLA MILANESE  
20€

FILETTO/ENTRECOTE ALLA PIASTRA (SOLO  
PRANZO)  
20€

FRITTURA DI CALAMARI\* E PARANZA  
16€

SPIGOLA AL FORNO CON PATATE  
16€

GRIGLIATA MISTA (PESCE SPADA\*, GAMBERO\*,  
CALAMARO\*)  
16€



# *i* **CONTORNI**

VERDURE GRIGLIATE  
(MELANZANE, ZUCCA, ZUCCHINE,  
RADICCHIO, PEPERONE)  
4€

CIME DI RAPA IN PADELLA CON OLIO ALL'AGLIO  
E FERFELLONE  
4€

VERDURE MISTE IN TEMPURA  
6€

FUNGHI MISTI SALTATI  
4€

INSALATINA  
4€

PATATE AL FORNO  
4€

PATATE FRITTE  
4€

## *i nostri* **DESSERT** 6€

TIRAMISÙ

CREMA CATALANA

SBRICCIOLATA CON CREMA CHANTILLY  
E SALSA AL CIOCCOLATO

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GANACHE AL  
CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA

Gentile Cliente, con l'obiettivo di comunicare informazioni corrette e aggiornate circa la presenza o meno di allergeni contenuti all'interno dei nostri prodotti, La invitiamo, in caso di necessità, a rivolgersi al personale in servizio per ottenere maggiori informazioni relative agli ingredienti contenuti nelle referenze disponibili. A seguire è riportato l'elenco di tutte le possibili sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (estratto elenco contemplato da Allegato II - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011) e che potrebbero essere presenti nei prodotti previsti dall'offerta del settore ristorante. (di fianco ad ogni portata è indicato il numero di riferimento dell'allergene presente).

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
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.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

N.B. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine e indicati con l'asterisco\*. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, "Alte. III, cap.3, lettera D, punto3.