



## ANTIPASTI

Polpo piastrato con patate alla paprika e salsa verde (1,14)	€ 20
Tartare di ricciola alla pizzaiola (1,4,7)	€ 18
Carciofo ripieno (1,7,8,14)	€ 16
Baccalà, spuma di cavolfiore e uovo pochè (3,4,7)	€ 16

## PRIMI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con cozze e cime di rapa (1,2,4,7,14)	€ 18
Tagliolini con porcini e rana pescatrice (1,3,4)	€ 20
Trofie al pesto (1,3,7,8)	€ 16
Linguine burro, acciughe, limone e pane aromatizzato (1,7,8,9)	€ 20

*Legenda: (1) cereali; (2) crostacei; (3) uova o derivati; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (7) latte e derivati; (8) frutta a guscio; (9) sedano; (10) senape; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi.*

*Per eventuali chiarimenti chiedere al personale di sala*



## SECONDI

Fritto misto con panissa e verdure (1,2,3,4,7,14)	€ 26
Milanese di spada, indivia fondente (1,4)	€ 24
Rollatina di coniglio alla ligure, patate al forno (7,8,9,10)	€ 20
Guancia di vitello con polenta morbida (1,7)	€ 20
Hamburger di Fassona, tomino, patate fritte	€ 18

## DOLCI

Tiramisù (1,3,7)	€ 8
Rocher (1,3,7,8)	€ 8
Gelato al cioccolato e spuma di zabaione (3,7,8)	€ 8
Sorbetto (3,7,8)	€ 6
Montebianco ai marroni, coulis di mango (1,3,7,8)	€ 10

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati e congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperature come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. Ce 852/04. Il Personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per i prodotti crudi o praticamente crudi, questo ristorante conosce ed applica le disposizioni specificate nel reg. CE n. 853/2004 sulla prevenzione dell'anisakis.*