



PER INIZIARE

- **INSALATA DI MARE CON VERDURE DI STAGIONE, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE***
(Allergeni 2,4,3,14) **18,00€**
- **COZZE DI SCARDOVARI IN GUAZZETTO ROSSO E CROSTONE CROCCANTE**
(Allergeni 1,14,12) **14,00€**
- **SFOGLIATINA CON BACCALÀ MANTECATO**
(Allergeni 1,4,5,6,7) **13,00€**

PUNTO PRIMO

- **SPAGHETTONE ALLE VONGOLE "BIBARASSE"**
(Allergeni 1,4,14,12) **18,00€**
- **SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO***
(Allergeni 1,2,4,12,14) **22,00€**
- **GNOCCHI DI PATATE, CAPPESANTE SCOTTATE E CREMA SOFFICE**
- **AL PISTACCHIO***
(Allergeni 1,14,8,7) **16,00€**
- **FETTUCCHINE ALL'AMATRICIANA DI MARE E RICOTTA STAGIONATA**
(Allergeni 1,4,7) **14,00€**
- **PACCHERO CACIO E PEPE, SCAMPI, CAVOLO VIOLA**
(Allergeni 1,2,3,7) **18,00€**
- **LASAGNE ALLA BOLOGNESE**
(Allergeni 1,7,5,6,12) **10,00€**

ASPETTA UN SECONDO

• IL GRAN FRITTO DI MARE* (Allergeni 1,2,3,4,5,6)	17,00€
• FILETTO DI BRANZINO CON Crosta di Patate e Zucchine* (Allergeni 4)	18,00€
• TAGLIATA DI TONNO CON ZEST DI LIMONE, PEPE ROSA E TIMBALLO DI VERDURE (Allergeni 4)	22,00€
• SEPIE IN UMIDO CON POLENTA* (Allergeni 14,12)	17,00€
• TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO IGP CON SCAGLIE DI MEZZANO E RIDUZIONE AL BALSAMICO (Allergeni 7)	28,00€
• COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE (Allergeni 1,6,5,7)	13,00€
• INSALATONA JOY96: INSALATA VERDE, RADICCHIO, CAROTE, POMODORINI, TONNO, FETA GRECA, OLIVE TAGGIASCHE E SEMI DI GIRASOLE CON CROSTINI DI PANE (Allergeni 1, 4,7,8,12)	14,00€

CONTORNI

INSALATA MISTA	5,00€
PATATE FRITTE* (Allergeni 5)	5,00€
VERDURE ALLA GRIGLIA	5,00€

PER FINIRE

• TIRAMISU (Allergeni 1,7,8)	7.00€
• SALAME AL CIOCCOLATO (Allergeni 1,7,8,12)	7.00€
• ZUPPA INGLESE (Allergeni 1,7,8,12)	7.00€
• SORBETTO AL LIMONE	4.00€
• SORBETTO AL CUCCHIAIO AL POMPELMO ROSA O PASSION FRUIT*	5.00€

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine(*)

Tutte le pietanze da noi servite possono contenere anche se non indicate nel menù, tracce (in quanto lavorate presso lo stesso laboratorio/cucina), dei 14 allergeni alimentari indicati dal regolamento UE 1169/2011.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio prontamente preparato in materia.

ALLERGENI:

1. Cereali con glutine (grano orzo segale, kamut, farro, avena 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 derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti che lo contengono
10. Senape e prodotti che la contengono
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi e prodotti con molluschi