

## SALUMI

▪ PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA “GALLONI”	€ 12,00
▪ CRUDO TOSCANO AL COLTELLO D.O.P.	€ 12,00
▪ PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P. (DALL’AVA)	€ 16,00
▪ CULATELLO CON GNOCCO FRITTO 1	€ 18,00
▪ CRUDO SPAGNOLO PATA NEGRA	€ 23,00
▪ CIAUSCOLO MARCHIGIANO I.G.P. CON CROSTONE DI PANE 1 AZ. VITALI	€ 12,00
▪ SLINZEGA DI MANZO 7 SALUMIFICIO GAMBA	€ 12,00
▪ AFFETTATO MISTO	€ 14,00

## ANTIPASTI

▪ TRIS DI FORMAGGI FRESCHI 7	€ 16,00
▪ PARMIGIANINA DI MELANZANE 1-7	€ 10,00
▪ CARPACCIO DI MANZO*, LIMONE CANDITO E MISTICANZA	€ 18,00
▪ FILETTI DI ACCIUGHE CON CROSTINI E BURRO(MAR CANTABRICO) 1-7	€ 17,00
▪ PIOVRA* CROCCANTE CON POMODORO PICCANTE, STRACCIATELLA E BASILICO 7-9-14	€ 18,00
▪ CALAMARI* ALLA PIASTRA CON PATATE ALLA BARBABIETOLA 14	€ 17,00
▪ TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E UOVA DI SALMONE 3-4	€ 22,00

## PRIMI PIATTI

▪ SPAGHETTI CHITARRA CON POMODORINI DATTERINI, FIORI DI ZUCCA E RICOTTINA DI BUFALA 1-7	€ 13,00
▪ SPAGHETTONI VERRIGNI AL PESTO DI MANDORLE 1-8	€ 14,00
▪ FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE 1-9	€ 13,00
▪ SCIALATIELLO CON ‘NDUJA E STRACCIATELLA 1-4-7	€ 14,00
▪ LINGUINE CON VONGOLE E LIMONE 1-2-14	€ 16,00
7▪ RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E SCAMPO* SCOTTATO 1-2-7 (RISERVA SAN MASSIMO)	€ 16,00

# GRILL

▪COSTATA DI MANZO		€ 24,00
▪COSTATA DI MANZO SELEZIONE SAKURA "YOZA" (MIN. PER DUE PERSONE) ALL'ETTO		€ 6,50
▪COSTOLETTINE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA		€ 19,00
▪FILETTO ALLA BRACE		€ 25,00
▪HAMBURGER ALL'OCCHIO DI BUE CON BACON 3		€ 16,00
▪CHATEAUBRIAND CON PATATE SOUTÈ 7-10	(MIN. PER DUE PERSONE) CAD.	€ 29,00
▪FIORENTINA CON PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1	(MIN. PER DUE PERSONE) ALL'ETTO	€ 6,50
▪FIORENTINA SELEZIONE SAKURA "YOZA" CON PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1	(MIN. PER DUE PERSONE) ALL'ETTO	€ 7,50

## LA NOSTRA TAGLIATA

▪TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO E PEPE NERO		€ 18,00
▪TAGLIATA DI MANZO CON ZOLA 7		€ 19,00
▪TAGLIATA DI MANZO RUCOLA SELVATICA E GRANA 7		€ 19,00
▪TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLA CAMELLATA E SENAPE 10		€ 19,00

## SECONDI DI CARNE

▪VITELLO TONNATO 3-4-9		€ 18,00
▪TARTARE DI MANZO "CASA LUCIA" 4		€ 20,00
▪COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 1-3		€ 24,00
▪GALLETTO NOSTRANO AL MATTONE		€ 19,00
▪MEDAGLIONE DI CONIGLIO FARCITO ARROSTO CON CAROTE BRASATE 7-9		€ 20,00

## SECONDI DI PESCE

▪GAMBERONI "CARABINEROS"* ALLA PIASTRA 2	(CAD.)	€ 15,00
▪ALICI* IMPANATE E FIORI DI ZUCCA FRITTI 1-3-4		€ 18,00
▪FRITTURA MISTA DI MARE* (GAMBERI, CALAMARI E PIOVRA) 1-2-14		€ 24,00
▪TRANCIO DI SALMONE ALLA BRACE 4		€ 20,00
▪TONNO SCOTTATO CON CREMA DI PRIMIZIE E CIPOLLE IN AGRODOLCE 1-4		€ 25,00

## CONTORNI

▪ CANNELLINI ALL'OLIO EXTRA VERGINE 9	€ 6,00
▪ VERDURE MISTE COTTE AL VAPORE	€ 6,00
▪ INSALATA MISTA	€ 6,00
▪ PATATE FRITTE AL FIAMMIFERO 1	€ 6,00
▪ PEPERONI ALLA BRACE ALL'OLIO EXTRA VERGINE	€ 6,00
▪ SPINACI AGLIO E OLIO	€ 6,00

## INSALATONE

▪ CAESAR SALAD DI POLLO ( ICEBERG,POLLO,BACON,PARMIGIANO,CROSTINI E SALSA CAESAR) 1-3-7	€ 14,00
▪ CAPRESE DI BUFALA (MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO) 7	€ 14,00
▪ GAMBERI* E AVOCADO (SONCINO,GAMBERI,POMODORINI E AVOCADO) 2	€ 16,00

## FRUTTA

▪ FRAGOLE	€ 6,00
▪ ANANAS	€ 6,50
▪ MISTO DI SOTTOBOSCO	€ 8,00

## DESSERTS

PRODUZIONE PROPRIA

▪ CREMA CATALANA 3-7	€ 7,00
▪ CHEESECAKE 1-3-7	€ 7,00
▪ TIRAMISU' 1-3-7	€ 7,00
▪ TARTE TATIN DI MELE CON GELATO 1-7	€ 8,00

## GELATI E SEMIFREDDI

▪ TARTUFO NERO 7	€ 6,00
▪ SEMIFREDDO AL TORRONCINO 5-7	€ 6,00
▪ SORBETTO MELA VERDE E CALVADOS/LIMONE E VODKA	€ 7,00
▪ GELATI ASSORTITI 7	€ 5,50

# PIZZE

(IMPASTO COMPOSTO DA FARINA BIANCA) 1

7•MARGHERITA	MOZZARELLA, POMODORO BASILICO	€ 8,50
7•NAPOLETANA	MOZZARELLA, POMODORO, ACCIUGHE, ORIGANO	€ 9,00
7•NOVELLA	MOZZARELLA, POMODORO, INSALATA NOVELLA POMODORINI PACHINO, RICOTTA STAGIONATA	€ 9,00
7•VEGETARIANA	MOZZARELLA, POMODORO, VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE	€10,00
7•DIAVOLA	MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE	€10,00
7•REGINA	MOZZARELLA, POMODORO, PR. COTTO FUNGHI CHAMPIGNONES	€ 9,50
7•CALZONE ALLA ROMANA	MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA, ACCIUGHE	€11,00
7•VALTELLINESE	MOZZARELLA, POMODORO, BRESAOLA, FONTINA	€13,50
7•ARGENTARIA	MOZZARELLA, POMODORO, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA TOSCANA	€14,00
7•CASA LUCIA	MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA SELVATICA, SCAGLIE DI PECORINO, PROSCIUTTO CRUDO	€16,00
7•BUFALA	MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO BASILICO	€14,00
7•CRUDO	MOZZARELLA, POMODORO, CRUDO PARMA GALLONI	€15,00

## FOCACCE CALDE

1•COLONNATA	LARDO DI COLONNATA E MIELE DI CASTAGNE	€ 9,00
1•CRUDO	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	€14,00

COPERTO € 3,00 IVA E SERVIZIO INCLUSI

IL RISTORANTE NON È RESPONSABILE DEGLI OGGETTI SMARRITI O RUBATI ALL'INTERNO DEL LOCALE

### INFORMATIVA SULLE NORMATIVE RIGUARDANTI GLI ALLERGENI

Ai sensi del REG.(CE) n°1169/11 Vi informiamo che in questo esercizio vengono utilizzati ingredienti, che per loro natura, sono ritenuti allergizzanti (citati nell'Allegato II del Regolamento succitato):

#### ELENCO PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE:

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>
13. Lupini e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

Per quanto riguarda i prodotti composti (semilavorati o prodotti finiti acquistati tal quali che possono essere utilizzati nelle preparazioni) si fa riferimento agli ingredienti riportati sull'etichetta originale che viene comunque mantenuta fino al consumo anche ai fini della rintracciabilità dei prodotti  
Il Nostro personale è a Vs completa disposizione per informazioni  
in merito ad ogni singola pietanza servita nel Ns. ristorante