

## **\*IL PANIERE**

Pane di Patate

Pane di Ghiande

Pane di Corteccia

Pane di Licheni

Pane al Fieno

Pane alla Vinaccia

Pane di Zafferano al Vapore

Grissini

Focaccella al Rosmarino

**COPERTO A PERSONA € 5**



Ristorante

### **GLI ALLERGENI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI**

- 1.CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i 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 come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13.LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14.MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

(\*) E' nostra abitudine utilizzare materie prime fresche e stagionali, in caso di difficoltà nel reperirle verranno utilizzate materie prime da noi lavorate e conservate secondo le modalità previste dalla legge (abbattute e congelate in proprio). Gamberi, calamari e scampi sono congelati all'origine.

## ANTIPASTI

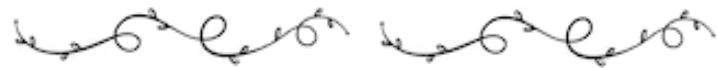
- \*Crudità di Tonno, Ceviche, Olio al Nasturzio e Ravanelli € 24  
3 - 6
- \*Capasanta, Maionese all'Alloro, Salsa all'Uvetta e Aceto, Pinoli, Gelato alla Cipolla € 18  
6 - 7 - 8 - 14
- \*Animella Panata, Puntarelle croccanti, Fondo di Vitello al Porto e Caffè € 16  
1 - 3 - 5 - 7 - 9
- \*Asparago Verde alla brace, Uovo Poché, Spuma di Patate al profumo di Kren € 16
- \*Rotolo di Coniglio con Pomodorini, Olive e Maggiorana € 18  
3 - 7 - 9

## PRIMI

- \*Risotto Agli Asparagi Verdi, Nocciole, Limone Salato, Polvere di Alghe e Sesamo € 26  
**Min. 2 Persone**  
2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 14
- Gnocchi alle Erbe di Montagna con Ragù di Cortile € 18  
1 - 3 - 7 - 9
- \*Tagliolini agli Zottoli, Limone Salato, Crudità di Calamaro € 22  
1 grano - 3 - 4 - 7 - 9 - 14
- \*Bottoni alle Canocce, Salsa Prezzemolo, Pane alle Erbe € 22  
1 - 3 - 7 - 9
- \*Lasagnetta al Ragù di Lepre, Mirtilli Selvatici e Spinacino di Montagna € 25  
1 - 3 - 7 - 9

## SECONDI

- \*Petto di Faraona agli Asparagi con la loro Insalatina € 20  
3 - 7 - 9
- \*Lombo di Agnello cotto al Burro, Spugnole € 32  
9 - 10
- \*Filetto di Ombrina, Agretti e Salsa Cacciatora € 32  
4 - 9
- Filetto di Trota in crosta, Erbe di Monte, Mirtilli Selvatici € 22  
1 - 4
- \*Guancette di Maialino alla Senape in Grani, Purè di Patate al Lemongrass € 20  
7 - 9 - 10



*VOGLIAMO INCORAGGIARE E PREMIARE LA QUALITÀ  
E L'IMPEGNO DEL NOSTRO PERSONALE*

**UN PICCOLO SUPPLEMENTO PARI  
AL 5% SARÀ DIVISO TRA SALA E  
CUCINA**

SE DESIDERA LASCIARE UNA PERCENTUALE DIVERSA (0% 7.5% 10%) LA  
PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE PRIMA DELL'EMISSIONE DEL  
CONTO

FAM. MARINI