

Sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi





Antipasti

Carpaccio di gamberi viola di Gallipoli	€ 22
Carpaccio di scampi	€ 24
Tartare di spigola, avocado e lime	€ 20
Burrata con tartare di tonno, capperi e olive	€ 20
Plateau di crudi e frutti di mare <i>Consultare il nostro banco del pesce</i>	<i>l'etto</i> € 9
Prosciutto crudo San Daniele con frisella, stracciatella e pomodorini	€ 16
Salmone affumicato, nodini di mozzarella e avocado	€ 17



Antipasti caldi

Pepata di cozze e vongole con bruschette di pane raffermo al rosmarino	€ 14
Frittura mista di pesce	€ 18
Frittura mista vegetariana	€ 15
Straccetti di tonno con pomodorini e rucola	€ 20
Arancini di riso di mare	€ 14
Cicorie e seppie	€ 16
La parmigiana di melanzane	€ 14



Primi piatti

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino con tartare di scampi	€ 26
Maccheroncino fresco con spigola e limone	€ 20
Orecchiette con stracciatella vongole e ricci	€ 22
Cavatelli allo scorfano e pomodorino fresco	€ 20
Risotto ai frutti di mare e seppie in zimino	€ 22
Linguine alle vongole	€ 16
Gnocchetti con gambero rosso, datterini e pecorino	€ 20
Spaghetto al pomodoro fresco e basilico	€ 16





Secondi piatti

Trancio di spada alla piastra con indivia alla senape	€ 24
Tagliata di tonno rosso con caponata di verdure	€ 28
Calamaro grigliato con rucola e datterini alla menta e limone	€ 20
Grigliata mista di pesce <i>(a seconda del pescato del giorno)</i>	€ 22
Alici panate con finocchi arrostiti, arancia e pomodoro ramato	€ 20
Il pescato del giorno	<i>l'etto</i> € 9
Filetto di manzo ai ferri con patate e melanzane trifolate	€ 22
Costata di fassona alla milanese <i>(orecchie d'elefante)</i> con lattuga, pecorino e acciughe	€ 29



Pizze

Margherita <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, olive verdi, basilico, olio evo</i>	€ 8,5
Napoli <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP, olive nere leccino, olio evo</i>	€ 9,5
San Daniele <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi DOP, rucola, scaglie di Grana Padano, olio evo</i>	€ 10
La Reginetta <i>pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio evo</i>	€ 10,5
Cinque Formaggi <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, caciotta leccese, caciocavallo Silano DOP, gorgonzola dolce DOP, Grana Padano, olio evo</i>	€ 10
Isola Beach <i>mozzarella fior di latte, pomodorini, cacio ricotta, basilico, olio evo</i>	€ 10
Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella fior di latte prosciutto cotto, funghi, ventricina, carciofi, olive</i>	€ 13
Crudaiola <i>base focaccia, mozzarella fior di latte, pomodorini, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi DOP, rucola, Grana Padano, olio evo</i>	€ 13
La Valtellina <i>mozzarella fior di latte, pomodorini, bresaola della Valtellina IGP, rucola, scaglie di Grana Padano, olio evo</i>	€ 14
La Ventricina <i>mozzarella fior di latte, ricotta fresca, ventricina, olio evo</i>	€ 10

Pizze speciali

Modena <i>mozzarella fior di latte, mortadella IGP, battuto di pistacchi di Bronte DOP, olio evo</i>	€ 13
Bella Puglia <i>pomodoro, burrata pugliese, pomodorini ciliegino, basilico fresco, olio evo</i>	€ 11
Scoglio <i>mozzarella fior di latte, stracciatella pugliese, polpa di riccio fresco, olio evo</i>	€ 25

* farine speciali: multi cereali / integrale € 2

** ogni ingrediente in aggiunta € 1,5





Dessert

Il nostro tiramisù	€ 7
Spumone classico con crema all'arancia e meringa	€ 7
Tortino al cioccolato con sorbetto al lime	€ 8
Cheesecake	€ 7
Fruttini di gelato	€ 15





Acque

Acqua Panna - *acqua minerale naturale oligominerale* € 2,5

San Pellegrino - *acqua minerale naturale frizzante* € 2,5

Bevande

Bibite analcoliche in bottiglie di vetro da 0,33L € 3

