

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

1 Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2 Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3 Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4 Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5 Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6 Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7 Latte e derivati	burro, formaggio, panna, yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8 Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9 Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10 Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11 Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13 Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14 Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, polpo, calamari e seppie.

Antipastí dí mare

Ostriche KYS Marine n.2 ¹⁴	cad. € 5,00
Code di gamberi con mango, avocados e salsa aurora ^{2,3,7,10}	€ 15,00
Salmone marinato agli agrumi di Sicilia con formaggio fresco e avocado ^{4,7}	€ 15,00
* Polpo con patate e olive taggiasche ¹⁴	€ 20,00
Cozze a piacere ^{1,7,14} (impepata / tarantina / marinara / gratinato)	€ 12,00
Antipasto caldo di mare ^{1,2,4,14} (mix frutti di mare alla marinara con crostini di pane)	€ 18,00
Alici croccanti con cipolle rosse di Tropea all'agrodolce ^{1,4}	€ 15,00
Misto gratinato di mare al profumo di erbe aromatiche (cozze, capesante, scampone e gamberone) ^{1,2,7,14}	€ 20,00

Antipastí dí terra & Piattí sfiziosi

Tartine di focaccia della casa con pomodorini, rucola, carpaccio di manzo e scaglie di parmigiano (2 pezzi) ^{1,7,11}	€ 6,00
Caprese di mozz. bufala e prosciutto crudo di Parma ^{7,12}	€ 15,00
Tortelli di bresaola farciti con formaggio fresco e noci ^{7,8}	€ 12,00
Tagliere di salumi selezionati con gnocchi fritti ¹	€ 15,00
Peperoni arrostiti alla siciliana (pomodorini, capperi, olive, peperoncino) ¹²	€ 8,00
Crocchette di patate, olive ascolane e mozz. impanata ^{1,3,7}	€ 10,00
Fritto di mozzarella e verdure ^{1,3,7}	€ 12,00
Verdure e scamorza affumicata alla griglia ⁷	€ 13,00

* *Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 - numerazione degli allergeni

Primi di mare

Risotto Timebrek (scamorza e salmone) ^{4,7}	€ 14,00
Risotto alla pescatora ^{2,14}	€ 18,00
Risotto al nero e julienne di seppia ^{4,14}	€ 15,00
Pasta con le sarde ^{1,4}	€ 14,00
Tagliolini freschi al salmone ^{1,3,4,7}	€ 15,00
Ferretti lucani allo zafferano con scampi e fiori di zucca ^{1,2,3}	€ 18,00
Rigatoni con rana pescatrice, broccoletti e dorati di pangrattati aromatizzati ^{1,4,7}	€ 18,00
Spaghetti alle vongole veraci ^{1,4,14} (con bottarga di Muggine € 20,00)	€ 16,00
Spaghetti al cartoccio con frutti di mare ^{1,2,3,14}	€ 18,00
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino con tartare e bisque di gamberi rossi, burratina di Andria ^{1,2,4,7,12}	€ 22,00
Linguine alla Costa Smeralda ^{1,2,14} (astice, gamberoni, vongole veraci)	€ 25,00
Linguine al ½ astice ^{1,2}	€ 25,00

Primi di terra

Risotto alla milanese ⁷ (con ossobuco di vitello € 24,00)	€ 10,00
Gnocchi di patate alla sorrentina ^{1,7}	€ 12,00
Gnocchi di patate (fatti in casa) alla Portofino ^{1,7} (pesto, panna, funghi porcini, sugo di pomodoro)	€ 14,00
Ravioli caserecci con ripieno di speck, radicchio e formaggio fresco alla crema di gorgonzola e noci ^{1,7,8}	€ 15,00
Tagliatelle fresche con funghi porcini ^{1,3}	€ 15,00
Tagliatelle alla valtellinese ^{1,3,7} (zafferano, speck, panna, zucchine)	€ 14,00
Pappardelle con salsiccia, funghi porcini e tartufo nero ^{1,7}	€ 18,00
Penne all'arrabbiata ¹	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara ^{1,3,7}	€ 12,00
Scialatielli freschi al ragù di cinghiale ^{1,3,7,8}	€ 13,00
Mezzemaniche alla siciliana con ricotta di bufala (melanzane, olive, capperi, sugo pomodoro) ^{1,7,12}	€ 12,00

Secondi di mare

Branzino alla griglia / al sale ⁴	da € 20,00...
Branzino con patate e funghi porcini ⁴	da € 24,00...
Salmone dorato alle scaglie di mandorle, pepe rosa e avocado ^{4,8}	€ 20,00
Baccalà alla livornese con patate, pomodorini pachini e olive taggiasche ^{1,4}	€ 20,00
Pesce spada alla siciliana con melanzane croccanti ^{1,3,4}	€ 22,00
Tonno scottato con uvetta e cipolle rosse di tropea all'agrodolce ^{4,8}	€ 22,00
Fritto misto di pesce ^{1,2,3,4,14}	€ 24,00
* Calamari e seppie alla griglia con verdure grigliate ¹⁴	€ 25,00
Coda di rospo alla griglia con patate e carciofi freschi ⁴	€ 26,00
Scamponi e gamberoni reali alla griglia ²	€ 28,00
Gran misto di pesce alla griglia ^{1,2,4,14}	€ 38,00

Secondi di terra

Tartare di filetto di manzo selezionato ^{3,4,12} (condimenti a fianco: cipolle rosse, acciughe, capperi, olive, uovo)	€ 24,00
Filetto di Scottona alla Voronoff / al pepe verde ^{1,7,8,10}	€ 26,00
Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate	€ 26,00
Tagliata di controfiletto di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano ⁷	€ 22,00
Tagliata di manzo con funghi porcini di bosco	€ 26,00
Costata di Scottona all'antica servita su piastra rovente	€ 28,00
Costata di manzo alla fiorentina (c.a. 1 Kg)	€ 55,00
Costoletta di vitello alla milanese ^{1,3,7}	€ 22,00
Paillard di vitello alla griglia	€ 20,00
Scaloppine di vitello al limone ^{1,7}	€ 20,00
Costoletta di vitello al burro e salvia con patate ⁷	€ 22,00

Contorni

Verdure alla griglia	€ 6,00
Insalata mista	€ 5,00
Spinaci / Cime di rapa a piacere	€ 6,00
Patatine fritte ⁵	€ 6,00
Patate al forno ⁷	€ 6,00
Broccoletti all'aglio, olio e peperoncino	€ 6,00

Le Insalatone

- Insalatone n. 1** € 13,00
(insalata di cetrioli, tonno, tofu, peperoncino piccante e arachidi tostate) ^{4,5,6}
- Insalatone n. 2** € 13,00
(insalata verde, pompelmo, mais, arancia, gamberetti e avocado) ²
- Insalatone n. 3** € 15,00
(insalata verde mista, mais, polpa di granchio, gamberetti, polpo e salsa rosa) ^{2,3,4,7,14}
- Insalatone n. 4** € 12,00
(pomodorini, patate lesse, fagioli cannellini, tonno e cipolle rosse di tropea) ⁴
- Insalatone n. 5** € 15,00
(bresaola, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiana) ⁷
- Insalatone n. 6** € 10,00
(misticanza, pomodorini, acciughe, capperi, olive, mozzarella fresca e origano) ^{4,7,12}
- Insalatone n. 7** € 10,00
(misticanza, pomodorini, mela verde, formaggio brie, noci e uvetta) ^{7,8}
- Insalatone n. 8** € 15,00
(insalata di finocchi, salmone marinato, mozzarella fresca, pompelmo e mandorle) ^{4,7,8}
- Insalatone n. 9** € 12,00
(insalata verde, pomodorini, mozzarella fresca, olive, uova e tonno) ^{3,4,7,12}
- Insalatone n. 10** € 12,00
(misticanza, pomodorini, pecorino, pollo, mais e olive) ^{7,12}