

Caro Ospite,

nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che le pietanze preparate con la massima cura nella nostra cucina contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari. La preghiamo altresì di tenere presente che, in virtù della lavorazione, delle pietanze offerte potrebbero contenere tracce degli ingredienti indicati:



1. ARACHIDI E DERIVATI

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



2. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici inclusi l'alcool etilico di origine agricola.



3. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie. Tranne: siero di latte usato per la fabbricazione di distillati alcolici inclusi l'alcool etilico di origine agricola.



4. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



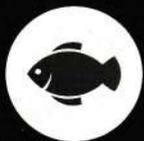
5. CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



6A. SESAMO

Prodotti a base di sesamo.



6. PESCE E DERIVATI

Prodotti Alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali. Tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi come chiarificante nella birra e vino.



7. SENAPE

Prodotti a base di senape. Si può trovare nelle salse e nei condimenti.



8. SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili. Tranne: olio e grasso raffinato, tocoferoli, fitosteroli e stanolo vegetale prodotti da steroli di olio vegetale a base di soia.



9. GLUTINE

Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati. Tranne: sciroppi, destrosio, maltodestrine e cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola a base di grano e orzo.



10. SEDANO

Sta in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



11. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10 mg o 10 mg/L in termine di SO₂ totale.



12. LUPINI

Prodotti a base di lupini.



13. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionati, pasta all'uovo.

Sarà cura del nostro Staff del Ristorante fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno, in conformità al regolamento UE F169/2011

* Si avvisa la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati

Centile Ospite,

nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che le pietanze preparate con la massima cura nella nostra cucina contengono ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari. La preghiamo altresì di tenere presente che, in virtù della lavorazione, delle pietanze offerte potrebbero contenere tracce degli ingredienti indicati:



1. ARACHIDI E DERIVATI

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



2. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici inclusi l'alcool etilico di origine agricola.



3. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie. Tranne: siero di latte usato per la fabbricazione di distillati alcolici inclusi l'alcool etilico di origine agricola.



4. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



5. CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



6A. SESAMO

Prodotti a base di sesamo.



6. PESCE E DERIVATI

Prodotti Alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali. Tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi come chiarificante nella birra e vino.



7. SENAPE

Prodotti a base di senape. Si può trovare nelle salse e nei condimenti.



8. SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili. Tranne: olio e grasso raffinato, tocoferoli, fitosteroli e stanolo vegetale prodotti da steroli di olio vegetale a base di soia.



9. GLUTINE

Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati. Tranne: sciroppi, destrosio, maltodestrine e cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola a base di grano e orzo.



10. SEDANO

Sta in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



11. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10 mg o 10 mg/L in termine di SO₂ totale.



12. LUPINI

Prodotti a base di lupini.



13. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionati, pasta all'uovo.

Sarà cura del nostro Staff del Ristorante fornirle ogni informazione e spiegazione in merito ai dettagli degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno, in conformità al regolamento UE F169/2011

* Si avvisa la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati

Antipasti - Appetizers

- | | |
|--|--------|
| 1. Invollino Primavera [Spring Rolls] ⁹ | 1,50 € |
| 2. Invollino al curry [Curry roll] ⁹ | 3,50 € |
| 3. Sfogliatini D'Aragosta [Frawn Crackers] ⁵ | 2,50 € |
| 4. Toast di Gamberi con sesamo [Shrimp toast with sesame] ^{*5,6,7,9} | 4,00 € |
| 5. Baozi al vapore ripieno di carne e verdure [€]
[steamed bread with meat and vegetables] | 3,00 € |
| 6. Pane fritto [Fried bread] ^{*3,9} | 2,00 € |
| 7. Edamame [€] | 5,00 € |
| 8. Gamberetti in salsa cocktail [Shrimps in cocktail sauce] ^{*5,7,B} | 7,50 € |
| 9. Antipasto misto di pesce [Mixed fish appetizer] ^{*4,5,10} | 8,50 € |
| 10. Ravioli di maiale al vapore [Steamed pork dumpling] ^{*6,9,B} | 4,50 € |
| 11. Anacardi sale e pepe [Cashews salt and pepper] ^{1,6,€} | 8,00 € |
| 12. Ravioli brasati [Braised dumpling] ^{*€,9,B} | 5,00 € |
| 13. Ravioli di gamberi al vapore [Steamed shrimp dumpling] ^{*5,6,9,B} | 5,00 € |
| 14. Ravioli di verdura al vapore [Steamed vegetable dumpling] ^{€,9} | 4,00 € |

Zuppe - Soups

- | | |
|---|--------|
| 15. Zuppa di asparagi con gamberi [Asparagus soup with prawns] ^{*€5,B} | 4,50 € |
| 16. Zuppa di Wonton [Soup Waton] ^{€,9,B} | 4,50 € |
| 17. Zuppa agro - piccante [Agro - spicy soup] ^{€,B} | 4,50 € |
| 18. Zuppa di granchio con asparagi [Crab soup with asparagus] ^{*5,B} | 4,50 € |
| 19. Zuppa di pomodoro e uova [Tomato soup and eggs] ^B | 4,50 € |
| 20. Zuppa di alghe [Seaweed soup] ^{€,B} | 4,50 € |
| 21. Zuppa di mais con pollo [Corn soup with chicken] ^{*€,9,B} | 4,50 € |

Riso e Pasta - Rice and Noodles

- | | | |
|-------------|--|---------------|
| 22. | Spaghetti di soia con frutti di mare alla piastra* ^{4,5,8} | 7,00 € |
| | [Soy noodles with grilled seafood] | |
| 23. | Spaghetti di soia con carne, piccante ⁸ | 6,00 € |
| | [Soy noodles with meat, spicy] | |
| 24. | Spaghetti di soia con gamberetti, piccante* ^{4,8} | 6,00 € |
| | [Soy noodles with shrimps, spicy] | |
| 25. | Spaghetti di soia con verdure miste ⁸ | 5,50 € |
| | [Soy noodles with mixed vegetables] | |
| 26. | Spaghetti di riso con verdure miste ^{8,13} | 6,00 € |
| | [Rice noodles with mixed vegetables] | |
| 26A. | Spaghetti di riso con verdure e gamberi* ^{5,8,13} | 6,50 € |
| | [Rice noodles with vegetables and prawns] | |
| 26B. | Spaghetti di riso con gamberi alla piastra* ^{5,8,13} | 7,00 € |
| | [Rice noodles with grilled prawns] | |
| 27. | Spaghetti di riso con frutti di mare* ^{4,5,8,13} | 7,00 € |
| | [Rice noodles with seafood] | |
| 28. | Tagliatelle con gamberi [Noodles with prawns]* ^{5,8,13} | 6,50 € |
| 28A. | Tagliatelle con verdure miste* [Noodles with mixed veg.] ^{8,13} | 6,00 € |
| 28B. | Tagliatelle con frutti di mare [Noodles with seafood] ^{4,5,7,8,9,13} | 7,00 € |
| 29. | Udon con verdure e gamberi* ^{5,8,13} | 7,00 € |
| | [Udon noodles with prawns and vegetables] | |
| 30. | Gnocchi di riso con gamberetti [Rice dumplings with shrimps]* ^{5,8,13} | 6,00 € |
| 31. | Riso alla cantonese [Cantonese rice] ¹³ | 5,00 € |
| 32. | Riso con verdure miste [Rice with mixed vegetables] ^{8,13} | 5,00 € |
| 33. | Riso bianco al vapore [White steamed rice] | 2,50 € |
| 34. | Riso con gamberi saltati [Rice with sauteed prawns]* ^{5,13} | 5,50 € |
| 35. | Riso al curry [Rice with curry] ¹³ | 5,00 € |
| 36. | Chao - Fan [Chao - Fan] ^{5,8,13} | 6,00 € |
| 36A. | Riso con pollo [rice with chicken] ¹³ | 5,00 € |

Pesce e Gamberi - Fish and Shrimp

- | | |
|---|-------------------|
| 37. Gamberoni fritti all'imperiale [Fried king prawns] ^{* 5, 9, B} | 10,00 € |
| 38. Gamberoni alla griglia [Grilled prawns] ^{* 5} | 10,00 € |
| 39. Gamberoni in salsa chili [Prawns in chili sauce] ^{* 5, 6} | 10,00 € |
| 40. Gamberetti con sale e pepe [Salt and pepper shrimps] ^{* 5} | 8,50 € |
| 41. Gamberetti in salsa piccante [Shrimp in Spicy Sauce] ^{* 5, 6} | 7,50 € |
| 42. Gamberetti in salsa curry [Shrimp in Curry Sauce] ^{* 5, 6} | 7,50 € |
| 43. Gamberetti in salsa agro-dolce ^{* 5}
[Shrimp in an agro-sweet sauce] | 7,50 € |
| 44. Gamberetti con anacardi [Shrimp with cashew nuts] ^{* 2, 5, 6} | 7,50 € |
| 45. Spiedini con gamberetti alla griglia ^{* 5}
[Skewers with grilled shrimp] | 8,50 € |
| 46. Gamberetti saltati con zenzero ^{* 5, 6}
[Sautéed shrimp with ginger] | 7,50 € |
| 47. Gamberetti con mislo di verdura ^{* 5, 6}
[Shrimp with mixed vegetables] | 7,50 € |
| 48. Pesce al vapore [Steamed fish] ^{6, 6} | 18/20 € sq |
| 49. Pesce aglio e olio [Fish, garlic and oil] ^{6, 6, 9} | 18/20 € sq |
| 50. Gamberetti con bambù e funghi ^{* 5, 6}
[Shrimps with bamboo and mushrooms] | 7,50 € |
| 51. Gamberetti in salsa di limone [Shrimps in lemon sauce] ^{* 5} | 7,50 € |
| 52. Calamari con bambù e funghi ^{* 4, 6}
[Squid with bamboo and mushrooms] | 7,50 € |
| 53. Calamari in salsa chili [Squid in chili sauce] ^{* 4} | 7,50 € |
| 54. Calamari con peperoncino [Squid with chilli] ^{* 4, 6} | 7,50 € |

Pollo - Chicken

- | | |
|--|---------------|
| 55. Pollo con bambù e funghi*
[Chicken with bamboo and mushrooms] | 7,00 € |
| 56. Pollo in salsa chili [Chicken in chili sauce]* | 7,00 € |
| 57. Pollo con anacardi [Chicken with cashews]* ^{2.€} | 7,00 € |
| 58. Pollo con mandorle [Chicken with almonds]* ^{2.€} | 7,00 € |
| 59. Pollo alla griglia in salsa zenzero*
[Grilled chicken in ginger sauce] | 7,00 € |
| 60. Pollo con gamberetti e funghi* ^{5.€}
[Chicken with shrimps and mushrooms] | 7,00 € |
| 61. Pollo con salsa curry [Chicken with curry sauce]* | 7,00 € |
| 62. Pollo con salsa limone [Chicken with lemon sauce]* ¹ | 7,00 € |
| 63. Pollo con salsa agro-dolce [Chicken with sweet-sour sauce]* ⁹ | 7,00 € |
| 64. Pollo con peperoni [Chicken with peppers]* ⁶ | 7,00 € |
| 65. Pollo fritto [Fried chicken]* ¹ | 7,00 € |
| 66. Pollo con verdure miste [Chicken with mixed vegetables]* | 7,00 € |
| 67. Pollo con patate [Chicken with potatoes]* ⁶ | 7,00 € |

Anatra - Duck

- | | |
|--|---------------|
| 68. Anatra arrosto con aromi [Roast duck with aromas]* [€] | 8,00 € |
| 69. Anatra con bambù e funghi*
[Duck with bamboo and mushrooms] | 8,00 € |
| 70. Anatra in salsa chili [Duck in chili sauce]* | 8,00 € |
| 71. Anatra in salsa di soia [Duck in soy sauce]* [€] | 8,00 € |

Manzo e Vitello - Beef and Veal

- | | |
|---|---------------|
| 72. Manzo con bambù e funghi* [€]
(Beef with bamboo and mushrooms) | 7,50 € |
| 73. Manzo in salsa chili (Beef in chili sauce)* [€] | 7,50 € |
| 74. Manzo in salsa d'Ostriche (Beef in Oyster sauce)* ^{4.€} | 7,50 € |
| 75. Manzo con peperoni (Beef with peppers)* [€] | 7,50 € |
| 76. Manzo al curry (Beef curry)* [€] | 7,50 € |
| 77. Fesa di vitello con cipolle (Veal rump with onions)* [€] | 7,50 € |
| 78. Fesa di vitello con patate (Veal rump with potatoes)* [€] | 7,50 € |

Maiale - Pork

- | | |
|--|---------------|
| 79. Maiale con bambù e funghi* [€]
(Pork with bamboo and mushrooms) | 7,00 € |
| 80. Maiale in salsa agro-dolce (Pork in an agro-sweet sauce)* ^{9.B} | 7,00 € |
| 81. Puntine di maiale ai cinque aromi* ^{9.B}
(Pork spikes with five flavors) | 7,00 € |
| 82. Maiale con verdure miste (Pork with mixed vegetables)* [€] | 7,00 € |
| 83. Puntine di maiale con salsa agro-dolce* ^{9.B}
(Pork spikes with agro-sweet sauce) | 7,00 € |

Tau-fu

- | | |
|---|---------------|
| 84. Tau-fu in salsa chili (Tau-fu in chili sauce) [€] | 6,00 € |
| 85. Tau-fu con gamberetti (Tau-fu with shrimps) ^{5.€} | 7,00 € |

Specialità alla piastra grill specialties

- | | |
|---|---------|
| 86. Fesa di vitello con porri alla piastra* ⁶
[Veal rump with grilled leeks] | 9,00 € |
| 87. Fesa di vitello con patate alla piastra* ⁶
[Veal rump with grilled potatoes] | 9,00 € |
| 88. Misto di pesce alla piastra [Mixed grilled fish]* ^{4,5,6,8} | 10,00 € |
| 89. Gamberi piccanti alla piastra* ⁴
[Spicy shrimps on the plate] | 10,00 € |
| 90. Gamberoni con porri alla piastra* ^{4,6}
[Prawns with grilled leeks] | 11,00 € |
| 91. Rane alla piastra [grilled frogs]* ^{4,5,9} | 12,00 € |
| 92. Pollo con patate alla piastra* ⁸
[Chicken with grilled potatoes] | 8,00 € |

Omelette

- | | |
|---|--------|
| 93. Omelette con gamberetti [Omelette with shrimps]* ^{5,13} | 6,00 € |
| 94. Omelette con pomodoro [Omelette with tomato] ¹³ | 6,00 € |

Verdure - Vegetables

- | | |
|---|--------|
| 95. Verdure miste saltate [Mixed Sauteed Vegetables] | 5,50 € |
| 96. Germogli saltati di soia [Sauteed sprouts of soy] ⁶ | 5,50 € |
| 97. Funghi e bambù saltati [Sauteed mushrooms and bamboo] ⁶ | 5,50 € |
| 98. Funghetti saltati [Sauteed mushrooms] ⁶ | 5,50 € |

- MENU' ITALIANO -

Antipasti di mare

Carpaccio di Branzino marinato ⁶	10,00 €
Pepata di cozze ⁴	7,50 €
Zuppetta ai frutti di mare ^{4,5}	10,00 €
Polpo con patate ⁴	12,00 €
Cozze e vongole gratinate ^{4,5,9}	10,00 €

Antipasti di terra

Gran tagliere (con gnocco fritto + 3,50 €) ¹	10,00 €
Bresaola rucola e grana ³	8,00 €
Crudo di Parma e mozzarella di bufala ³	11,00 €
Formaggi misti ³	7,50 €
Bruschetta con pomodorino fresco ³	4,00 €
Bruschetta con crema di olive ^{2,3}	4,00 €
Bruschetta con pancetta e zola ^{2,3,3}	5,00 €
Tartare di manzo con capperi e olive taggiasche	10,00 €

Primi Piatti

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ⁹	7,50 €
Tagliatelle al ragù ^{3,9,10}	8,00 €
Gnocchi di patate al gorgonzola e pistacchio ^{2,3,9,11}	9,00 €
Pappardelle ai funghi porcini ^{3,9}	10,00 €
Pappardelle mare e monti* ^{3,5,9,11}	12,00 €
Risotto alla monzese ^{3,5}	11,00 €
Risotto porcini e zafferano ⁹	11,00 €
Spaghetti alla carbonara ^{3,9,11}	8,00 €
Penne panna e prosciutto ^{3,9,11}	8,00 €
Penne amatriciana ⁹	8,00 €
Penne all'arrabbiata ⁹	7,50 €
Pasta ai quattro formaggi ^{3,9}	9,00 €
Pasta al pesto genovese ^{3,9}	8,00 €
Tagliatelle con speck e zafferano ^{3,9}	12,00 €

Primi Piatti di Pesce

Gnocchi di patate ai gamberetti e asparagi* ^{5,9}	11,00 €
Linguine al cartoccio con frutti di mare* ^{3,4,5}	16,00 €
Risotto scampi e zucchine* ⁵	14,00 €
Risotto ai frutti di mare* ^{4,5,6}	13,00 €
Spaghetti allo scoglio* ^{4,5,6,9}	13,00 €
Spaghetti alle vongole veraci ^{5,9}	13,00 €
Tagliatelle gamberetti e zucchine* ^{5,9,11}	12,00 €
Penne al salmone ^{3,6,9}	10,00 €
Paccheri con granchio* ^{5,9}	12,00 €
Paccheri ai frutti di mare* ^{4,5,9}	15,00 €
Pappardelle con gamberetti e asparagi* ^{5,9}	12,00 €
Tagliatelle con scampi, zucchine e pomodorini* ^{5,9}	13,50 €
Linguine all'astice [x 2 persone, su prenotazione] ^{4,5,9}	30,00 €
Spaghetti con vongole , gamberetti, zucchine e porcini* ^{4,5,9}	15,00 €

Secondi di carne

Costata di manzo alla griglia ^{3.B}	18/20 € sq
Cotoletta alla milanese * ^{3.B}	10,00 €
Cotoletta alla primavera* ^{3.B}	12,00 €
Filetto di manzo al pepe verde ^{3.9}	18,00 €
Misto di carne alla griglia	18,00 €
Tagliata di manzo con rucola e grana ³	18,00 €
Filetto di manzo alla griglia	18,00 €
Scaloppine di pollo al limone ³	10,00 €
Tagliata di controfiletto con funghi porcini ³	20,00 €
Fiorentina (su prenotazione)	sq
Filetto con funghi porcini ^{3.9}	20,00 €

Contorni

Insalatona	7,50 €
Insalata mista	4,00 €
Patatine fritte* ³	4,00 €
Spinaci lessi*	4,00 €
Crocchette di patate* ^{3.9}	4,00 €
Verdure grigliate	4,50 €
Verdure di stagione	4,50 €
Fagiolini lessi	4,50 €
Caroline lesse	4,00 €
Patatine rustiche fritte ³	4,50 €

Secondi di Pesce

Gamberoni gratinati* 5,9	15,00 €
Scampi gratinati 5,9	20,00 €
Salmone alla griglia 6	13,00 €
Salmone al pepe rosa 6,3	15,00 €
Misto pesce gratinato 5,6,9	20,00 €
Gamberoni alla catalana* 5	15,00 €
Pesce spada alla siciliana 5	15,00 €
Astice alla catalana [su prenotazione] 5	30,00 €
Branzino al sale [su prenotazione] 6	18,00 €
Gamberoni alla diavola* 5	12,00 €
Gran misto di pesce alla griglia* 4,5,6	16,00 €
Branzino al forno con patate e olive 6	18,00 €
Branzino alla griglia 6	16,00 €
Gran fritto misto* 4,5,6	13,00 €
Trancio di pesce spada alla griglia 6	11,00 €
Gamberoni alla griglia* 5	12,00 €

- Coperto e servizio 1,50 € -

* Si avvisa la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati