ALLERGENI

A Santa Lucia

ALLERGENI

A causa dell'ambiente di lavoro ristretto,
non è possibile garantire che non si verifichi
una contaminazione incrociata degli ingredienti.

A Santa Lucia

"a Santa Lucia" - Via S. Pietro all'Orto, 3 - 20121 Milano
Tel. e fax +39 02 760 23155

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. GLUTINE
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***GLUTEN***

1 GLUTINE

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Spaghetti alla Barese con cime di rape e acciuga
Spaghetti with cime di rape (turnip greens) and anchovy

Tortellini in brodo
Tortellini in broth

Rigatoni Strascicati
Rigatoni Strascicati (tomatoes sauce, butter and basil)

Penne mantecate
Penne mantecate (tomatoes, butter, permesan cheese)

Spaghetti all'acciuga
Spaghetti with anchovies

Spaghetti al pomodoro e basilico
Spaghetti with tomato and basil

Spaghetti alla Napoletana
"Napoletana" style Spaghetti (tomato puree)

Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Spaghetti with garlic, oil and chili

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with"Veraci" (large) Clams

Spaghetti alla Siciliana
"Siciliana" style Spaghetti (eggplant, tomato, basil)

Spaghetti strascicati
Spaghetti strascicati (tomatoes sauce, butter and basil)

Spaghetti rosa con ciuffi di calamari
Pink spaghetti with tufts of squid

Tagliatelle al ragù Bolognese
Tagliatelle Bolognese (tagliatelle pasta and ragù (beef sauce)

Tagliatelle con piselli freschi e prosciutto
Tagliatelle with fresh peas and ham

Tortellini al ragù Bolognese
Tortellini with Bolognese ragù (beef sauce)

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Scaloppa di vitello alla milanese
"Milanese" style veal escalope

Tartare di manzo
Beef tartare (raw)

Mozzarella in carrozza
Mozzarella in carrozza (fried mozzarella in breadcrumbs)

Spiedino di mozzarella alla romana con acciuga
"Romana" style skewer of mozzarella with anchovy

Piccata di vitello con asparagi freschi
Veal Piccata with fresh asparagus

Piccata di vitello con carciofi freschi
Veal Piccata with fresh artichokes

Piccata di vitello alla pizzaiola
Veal Piccata Pizzaiola Style (tomato sauce, oregano, garlic)

Piccata di vitello con piselli freschi
Veal Piccata with fresh peas

Melanzane alla parmigiana
Eggplant with mozzarella and tomato (parmesan style)

Saltimbocca alla Romana
Saltimbocca alla Romana (veal medallions seasoned with ham, sage, and pan-sautéed in either oil or butter)

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. GLUTINE
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***GLUTEN***

1 GLUTINE

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products.

PESCE
FISH DISHES

Fritto di Calamari nostrani
Fried "nostrani" Calamari (local squids)

Fritto di Calamari e scampi
Fried Squids and Prawns

Sogliola alla mugnaia
Sole per serving

Branzino-Orata alla siciliana, a porzione
Sea Bass-Sea Bream per serving

Branzino-Orata al cartoccio, a porzione
Sea Bass-Sea Bream per serving

SPECIALITA' NAPOLETANE
NEAPOLITAN SPECIALITIES

Focaccia
Focaccia

Calzone alla napoletana
"Napoletana" style Calzone (stuffed pizza cooked with ham and mozzarella)

Pizza alla margherita
"Margherita" style pizza (pizza with olive oil, tomato sauce, mozzarella cheese and some basil leaves)

Pizza alla napoletana
"Napoletana" style pizza (authentic Neapolitan pizza with mozzarella, tomato, oregano, anchovies)

Pizza al Prosciutto cotto
Pizza with cooked ham and tomato

Pizza margherita con prosciutto crudo
"Margherita" style pizza with raw ham

Pizza margherita con carciofi freschi
"Margherita" with fresh artichokes

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE
FRESH SEASONAL VEGETABLES

Peperone giallo ripieno
Stuffed yellow pepper

DOLCI FRUTTA E GELATI
DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Tiramisù della casa
Homemade tiramisù

Torte del giorno
Cakes of the day

Crème caramel o panna cotta
Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)

Affogato, torroncino o tartufo
Torroncino (nougat) or Tartufo (individual filled chocolate ice-cream truffle)

Cassata gelato
Cassata ice cream (cream and chocolate ice cream with candied fruit)

Sorbetto al limone con wodka
Lemon sorbet with vodka

Gelato
Ice cream

Gelato al Croccante "artigianale"
"Homemade" ice cream with crunchy topping

Misto Bosco con gelato alla crema
Wild berries with cream ice cream

Cantucci e Vin Santo
Cantucci (typical Tuscan biscuits with almonds) and Vin Santo (holy wine: a style of Italian dessert wine)

Pastiera napoletana
Neapolitan Pastiera

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. CROSTACEI
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***CRUSTACEANS***

2 CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans and crustacean-based products.

PESCE
FISH DISHES

Scampi alla griglia
Grilled Prawns

Fritto di Calamari e scampi
Fried Squids and Prawns

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. UOVA
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***EGGS***

3 UOVA

Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and egg-based products.

ANTIPASTI
HORS D'OEUVRES

Vitello tonnato
Slice cold veal with tuna sauce

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Tortellini in brodo
Tortellini in broth

Stracciatella alla romana
Roman style Stracciatella (Italian egg drop soup)

Tagliatelle al ragù Bolognese
Tagliatelle Bolognese (tagliatelle pasta and ragù (beef sauce)

Tagliatelle con piselli freschi e prosciutto
Tagliatelle with fresh peas and ham

Tortellini al ragù Bolognese
Tortellini with Bolognese ragù (beef sauce)

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Scaloppa di vitello alla milanese
"Milanese" style veal escalope

Tartare di manzo
Beef tartare (raw)

Mozzarella in carrozza
Mozzarella in carrozza (fried mozzarella in breadcrumbs)

Spiedino di mozzarella alla romana con acciuga
"Romana" style skewer of mozzarella with anchovy

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. UOVA
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***EGGS***

3 UOVA

Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and egg-based products.

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE
FRESH SEASONAL VEGETABLES

Asparagi alla Bismarck (con uovo)
"Bismarck" style Asparagus
(A simple dish of tender crisp asparagus topped with a fried egg and grated Parmesan cheese)

DOLCI FRUTTA E GELATI
DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Tiramisù della casa
Homemade tiramisù

Torte del giorno
Cakes of the day

Crème caramel o panna cotta
Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)

Affogato, torroncino o tartufo
Torroncino (nougat) or Tartufo (individual filled chocolate ice-cream truffle)

Cassata gelato
Cassata ice cream (cream and chocolate ice cream with candied fruit)

Sorbetto al limone con wodka
Lemon sorbet with vodka

Gelato
Ice cream

Gelato al Croccante "artigianale"
"Homemade" ice cream with crunchy topping

Misto Bosco con gelato alla crema
Wild berries with cream ice cream

Cantucci e Vin Santo
Cantucci (typical Tuscan biscuits with almonds) and Vin Santo (holy wine: a style of Italian dessert wine)

Pastiera napoletana
Neapolitan Pastiera

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. PESCE
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***FISH***

4 PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and fish-based products.

ANTIPASTI
HORS D'OEUVRES

Burratina d'Andria con acciuga e bottarga
Burratina d'Andria (fresh Italian cow milk cheese) with anchovies and bottarga (fish roe)

Puntarelle con acciughe e mozzarella
Puntarelle (chicory) with anchovies and mozzarella

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico con burro
Fillets of anchovies from the Cantabrian Sea with butter

Vitello tonnato
Slice cold veal with tuna sauce

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Spaghetti alla Barese con cime di rape e acciuga
Spaghetti with cime di rape (turnip greens) and anchovy

Spaghetti all'acciuga
Spaghetti with anchovies

Spaghetti rosa con ciuffi di calamari
Pink spaghetti with tufts of squid

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with "Veraci" (large) Clams

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Spiedino di mozzarella alla romana con acciuga
"Romana" style skewer of mozzarella with anchovy

Tartare di manzo
Beef tartare (raw)

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. PESCE
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***FISH***

4 PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and fish-based products.

SPECIALITA' NAPOLETANE
NEAPOLITAN SPECIALITIES

Pizza alla napoletana
"Napoletana" style pizza *(authentic Neapolitan pizza with mozzarella, tomato, oregano, anchovies)*

PESCE
FISH DISHES

Sogliola alla mugnaia
Sole per serving

Branzino-Orata alla siciliana, a porzione
Sea Bass-Sea Bream per serving

Branzino-Orata al cartoccio, a porzione
Sea Bass-Sea Bream per serving

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE
FRESH SEASONAL VEGETABLES

Peperone giallo ripieno
Stuffed yellow pepper

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. SEDANO
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***CELERY***

5 ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and peanut-based products.

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Scaloppa di vitello alla milanese
"Milanese" style veal escalope

6 SOIA

Soia e prodotti a base di soia.
Soybeans and soybean-based products.

DOLCI FRUTTA E GELATI
DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Tiramisù della casa
Homemade tiramisù

Torte del giorno
Cakes of the day

Crème caramel o panna cotta
Crème caramel or panna cotta *(an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

Affogato, torroncino o tartufo
Torroncino *(nougat)* ***or Tartufo*** *(individual filled chocolate ice-cream truffle)*

Cassata gelato
Cassata ice cream *(cream and chocolate ice cream with candied fruit)*

Sorbetto al limone con wodka
Lemon sorbet with vodka

Gelato
Ice cream

Gelato al Croccante "artigianale"
"Homemade" ice cream with crunchy topping

Misto Bosco con gelato alla crema
Wild berries with cream ice cream

Pastiera napoletana
Neapolitan Pastiera

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. LATTE
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***MILK***

7 LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Milk and milk-based products (including lactose).

ANTIPASTI
HORS D'OEUVRES

Puntarelle con acciughe e mozzarella
Puntarelle (chicory) with anchovies and mozzarella

Burratina d'Andria con acciuga e bottarga
Burratina d'Andria (fresh Italian cow milk cheese) with anchovies and bottarga (fish roe)

Insalata di carciofi con parmigiano e noci
Artichokes salad with parmesan and walnuts

Mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma
Buffalo mozzarella and Parma ham

Carpaccio di Manzo rucola parmigiano e noci
Beef Carpaccio rocket parmesan and walnuts

6 Bocconcini di mozzarella fior di latte
6 Bocconcini of "fior di latte" mozzarella (small pieces of mozzarella cheese)

Caprese con mozzarella di bufala
Caprese salad with Buffalo mozzarella

Burrata d'Andria
Burrata d'Andria (tipical cheese from Andria)

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico con burro
Fillets of anchovies from the Cantabrian Sea with butter

Culatello di Zibello
Culatello from Zibello (tipical sausage from Zibello)

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. LATTE
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***MILK***

7 LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Milk and milk-based products (including lactose).

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Stracciatella alla romana
Roman style Stracciatella (Italian egg drop soup)

Rigatoni Strascicati
Rigatoni Strascicati (tomatoes sauce, butter and basil)

Penne mantecate
Penne mantecate (tomatoes, butter, permesan cheese)

Spaghetti strascicati
Spaghetti strascicati (tomatoes sauce, butter and basil)

Tagliatelle con piselli freschi e prosciutto
Tagliatelle with fresh peas and ham

Tagliatelle al ragù Bolognese
Tagliatelle Bolognese (tagliatelle pasta and ragù (beef sauce)

Tortellini al ragù Bolognese
Tortellini with Bolognese ragù (beef sauce)

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Mozzarella in carrozza
Mozzarella in carrozza (fried mozzarella in breadcrumbs)

Spiedino di mozzarella alla romana con acciuga
"Romana" style skewer of mozzarella with anchovy

Melanzane alla parmigiana
Eggplant with mozzarella and tomato (parmesan style)

Piccata di vitello con asparagi freschi
Veal Piccata with fresh asparagus

Piccata di vitello con carciofi freschi
Veal Piccata with fresh artichokes

Piccata di vitello alla pizzaiola
Veal Piccata Pizzaiola Style (tomato sauce, oregano, garlic)

Piccata di vitello con piselli freschi
Veal Piccata with fresh peas

SPECIALITA' NAPOLETANE
NEAPOLITAN SPECIALITIES

Calzone alla napoletana
"Napoletana" style Calzone (stuffed pizza cooked with ham and mozzarella)

Pizza alla margherita
"Margherita" style pizza (pizza with olive oil, tomato sauce, mozzarella cheese and some basil leaves)

Pizza alla napoletana
"Napoletana" style pizza (authentic Neapolitan pizza with mozzarella, tomato, oregano, anchovies)

Pizza al Prosciutto cotto
Pizza with cooked ham and tomato

Pizza margherita con prosciutto crudo
"Margherita" style pizza with raw ham

Pizza margherita con carciofi freschi
"Margherita" with fresh artichokes

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE
FRESH SEASONAL VEGETABLES

Asparagi alla Bismarck (con uovo)
"Bismarck" style Asparagus
(A simple dish of tender crisp asparagus topped with a fried egg and grated Parmesan cheese)

Piselli freschi al prosciutto
Fresh peas with ham

FORMAGGI
CHEESES

Parmigiano Reggiano
Parmesan cheese

Pecorino sardo olio e pepe
Pecorino sardo (cheese from the Italian island of Sardinia)

Gorgonzola
Gorgonzola

Pecorino Toscano di Fossa "Speciale"
"Special" Tuscan Pecorino of Fossa

7 LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
Milk and milk-based products (including lactose).

DOLCI FRUTTA E GELATI
DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Tiramisù della casa
Homemade tiramisù

Torte del giorno
Cakes of the day

Crème caramel o panna cotta
Crème caramel or panna cotta *(an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

Affogato, torroncino o tartufo
Torroncino *(nougat)* ***or Tartufo*** *(individual filled chocolate ice-cream truffle)*

Cassata gelato
Cassata ice cream *(cream and chocolate ice cream with candied fruit)*

Sorbetto al limone con wodka
Lemon sorbet with vodka

Gelato
Ice cream

Gelato al Croccante "artigianale"
"Homemade" ice cream with crunchy topping

Misto Bosco con gelato alla crema
Wild berries with cream ice cream

Pastiera napoletana
Neapolitan Pastiera

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. FRUTTA A GUSCIO
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***NUTS***

8 FRUTTA A GUSCIO

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 illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti.
Nuts, such as almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew (Anacardium occidentale), pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for the production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

ANTIPASTI
HORS D'OEUVRES

Insalata di carciofi con parmigiano e noci
Artichokes salad with parmesan and walnuts

Carpaccio di Manzo rucola parmigiano e noci
Beef Carpaccio rocket parmesan and walnuts

DOLCI FRUTTA E GELATI
DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Tiramisù della casa
Homemade tiramisù

Torte del giorno
Cakes of the day

Crème caramel o panna cotta
Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)

Affogato, torroncino o tartufo
Torroncino (nougat) or Tartufo (individual filled chocolate ice-cream truffle)

Gelato
Ice cream

Gelato al Croccante "artigianale"
"Homemade" ice cream with crunchy topping

Misto Bosco con gelato alla crema
Wild berries with cream ice cream

Cantucci e Vin Santo
Cantucci (typical Tuscan biscuits with almonds) and Vin Santo (holy wine: a style of Italian dessert wine)

Pastiera napoletana
Neapolitan Pastiera

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. SEDANO
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***CELERY***

9 SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery and celery-based products.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Zuppa di verdura
Vegetable soup

Tagliatelle al ragù Bolognese
Tagliatelle Bolognese (tagliatelle pasta and ragù (beef sauce)

Tortellini al ragù Bolognese
Tortellini with Bolognese ragù (beef sauce)

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE
FRESH SEASONAL VEGETABLES

Caponata di verdure
Vegetable Caponata

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. SENAPE
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***MUSTARD***

10 SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and mustard-based products.

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Tartare di manzo
Beef tartare (raw)

DOLCI FRUTTA E GELATI
DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Tiramisù della casa
Homemade tiramisù

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. ANIDRIDE SOLFOROSA
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. ***SULPHUR DIOXIDE***

12 ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione 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.
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO 2 to be calculated for products deemed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of manufacturers.

ANTIPASTI
HORS D'OEUVRES

Vitello tonnato
Slice cold veal with tuna sauce

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with "Veraci" (large) Clams

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Piccata di vitello con carciofi freschi
Veal Piccata with fresh artichokes

Saltimbocca alla Romana
Saltimbocca alla Romana (veal medallions seasoned with ham, sage, and pan-sautéed in either oil or butter)

PESCE
FISH DISHES

Sogliola alla mugnaia
Sole per serving

Branzino-Orata alla siciliana, a porzione
Sea Bass-Sea Bream per serving

Branzino-Orata al cartoccio, a porzione
Sea Bass-Sea Bream per serving

Zuppa di vongole "Veraci"
"Veraci" Clam Chowder (soup)

DOLCI FRUTTA E GELATI
DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Crème caramel o panna cotta
Crème caramel or panna cotta *(an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

Sorbetto al limone con wodka
Lemon sorbet with vodka

Cantucci e Vin Santo
Cantucci *(typical Tuscan biscuits with almonds)* ***and Vin Santo*** *(holy wine: a style of Italian dessert wine)*

VINI AL CALICE
WINES BY THE GLASS

Vermentino di Toscana Vignaioli di Scansano - Bianco / *White Wine*
Poggio Borgoni I.G.T. Toscana - Rosso / *Red Wine*
Spumante Jadér Cuvée Brut - *Sparkling wine*

VINI IN CARAFFA
WINE IN A CARAFE

1 Litro SOAVE DOC "Sartori"
1/2 Litro SOAVE DOC "Sartori"
1/4 Litro SOAVE DOC "Sartori"
1 Litro CHIANTI Colli Senesi "Geografico"
1/2 Litro CHIANTI Colli Senesi "Geografico"
1/4 Litro CHIANTI Colli Senesi "Geografico"

14 MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and mollusc-based products.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with "Veraci" (large) Clams

Spaghetti rosa con ciuffi di calamari
Pink spaghetti with tufts of squid

PESCE
FISH DISHES

Fritto di Calamari nostrani
Fried "nostrani" Calamari (local squids)

Fritto di Calamari e scampi
Fried Squids and Prawns

Polpi affogati alla napoletana
"Napoletana" style poached Octopus with tomato

Polpo bollito con patate
Boiled octopus with potatoes

Zuppa di vongole "Veraci"
"Veraci" Clam Chowder (soup)

LA PREGHIAMO CORTESEMENTE SEGNALARE EVENTUALI SUE INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI PER PROPORLE PIATTI ALTERNATIVI.

I PIATTI SERVITI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1_ Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
b) maltodestrine a base di grano (*);
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 (*);
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) lattiolo.

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 illinoinensis (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 SO 2 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.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

PLEASE KINDLY REPORT ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES IN ORDER TO BE ABLE TO PROPOSE ALTERNATIVE DISHES.

MEALS SERVED MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1_ Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products, except:
(a) wheat-based glucose syrups including dextrose [*];
(b) wheat-based maltodextrins [*];
(c) barley-based glucose syrups;
d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2_ Crustaceans and crustacean-based products.

3_ Eggs and egg-based products.

4_ Fish and fish-based products, except:
a) fish gelatine used as concentrate for preparations of vitamins or carotenoid;
b) gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.

5_ Peanuts and peanut-based products.

6_ Soybeans and soybean-based products, except:
a) refined soybean oil and fat [*];
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, tocopherol succinate soybean-based natural D-alpha;
c) vegetable oils derived of phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
d) vegetable stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

7_ Milk and milk-based products (including lactose), except:
a) whey used for making alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
b) lactitol.

8_ Nuts, such as almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew (Anacardium occidentale), pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for the production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9_ Celery and celery-based products.

10_ Mustard and mustard-based products.

11_ Sesame seeds and sesame seed-based products.

12_ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO 2 to be calculated for products deemed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of manufacturers.

13_ Lupin and lupin-based products.

14_ Molluscs and mollusc-based products.

(*) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

DESSERT - CARTA INGREDIENTI

La preghiamo di comunicare, al personale di sala,
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari a cui fosse soggetto.

Please alert the serving staff to any cases of allergies
and / or food intolerances amongst those present.