

I consigli dello chef

ANTIPASTO

Panzanella toscana con zucchine marinate e pesto di olive nere **A**
Tuscan panzanella with marinated zucchini and black olive pesto

Lonza di maiale **CH** con salsa tonnata **FAO 37**, capperi e prezzemolo fresco **L, C**
Pork loin with tuna sauce, capers and fresh parsley

PRIMO

Linguine allo scoglio in rosso con frutti di mare **FAO 37+57 A, N, I**
"Linguine allo scoglio"- Linguine in a red tomato sauce with seafood

Risotto Carnaroli con mirtilli mantecato al robiolino della Val di Mugello **G, L**
Carnaroli risotto with blueberries and creamy robiolino cheese from Val di Mugello

SECONDO

Gamberi **VI** alla Catalana con arance e maionese al wasabi **C, D**
Catalan-style prawns with oranges and wasabi-mayonnaise

Tagliata di manzo **UY** con radicchio saltato e ristretto al balsamico
accompagnata da patate novelle al timo e pak choi stufato **L**
*Beef tagliata with sautéed radicchio and balsamic reduction
accompanied by thyme-seasoned new potatoes and braised pak choi*

DESSERT

Tiramisù fatto in casa con savoiardi al marsala **A, L**
Homemade tiramisu with Marsala-soaked ladyfingers

Selezione di gelati **G, C, A, H, F, E, L, K** e sorbetti
Selection of gelato and sorbets

Allergeni:

A: Cereali con glutine **B:** Crostacei **C:** Uova **D:** Pesce **E:** Arachidi **F:** Soia
G: Latte (compreso lattosio) **H:** Frutta a guscio **I:** Sedano **J:** Senape **K:** Semi di
sesamo **L:** Anidride solforosa e solfiti **M:** Lupini **N:** Molluschi

Allergens:

A: Cereals containing gluten **B:** Crustaceans **C:** Eggs **D:** Fish **E:** Peanuts
F: Soja **G:** Milk (lactose) **H:** Nuts **I:** Celery **J:** Mustard **K:** Sesame seeds
L: Sulphur dioxide (sulphites) **M:** Lupin **N:** Molluscs