

I consigli dello chef

ANTIPASTO

Gazpacho andaluso con verdure croccanti e panna acida **A, G, L**

Andalusian gazpacho with crunchy vegetables and sour cream

Carpaccio di manzo **CH** con parmigiano, sedano e tartufo estivo **I**

Beef carpaccio with parmesan, celery and summer truffle

..

PRIMO

Pasta con sarde **FAO 71**, finocchietto, uvetta passa alla siciliana e colatura di alici **A, D**

Sicilian-style pasta with sardines, wild fennel, sweet raisins and anchovy essence

Conchiglioni ripieni di ricotta e spinaci gratinati alla fiorentina **A, G**

Gratinated conchiglioni pasta stuffed with ricotta and spinach Florentine-style

SECONDO

Branzino **FAO 37** in crosta di patate con spinacino novello e cipolla rossa candita **D, L**

Sea bass in a potato crust with baby spinach and candied red onion

Suprema di pollo **CH** giallo svizzero

con salsa guacamole e maionese piccante servito con patate schiacciate **C**

Swiss corn-fed chicken supreme with guacamole, spicy mayonnaise and crushed potatoes

DESSERT

Delizia al limone di Amalfi **A, G, H**

Amalfi lemon delight

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