

# *I consigli dello chef*

## ANTIPASTO

Insalata nizzarda con fagiolini, pomodoro, tonno **ESP**, olive e patate in olio e limone **D, E**  
*Niçoise salad with green beans, tomatoes, tuna, olives and potatoes with olive oil and lemon*

Tartare di salmone **FAO 27** al lime e menta fresca con avocado e uova di salmone **D**  
*Salmon tartare with lime and fresh mint served with avocado and salmon roe*

## PRIMO

Fregola sarda con cozze **FAO 57** e pomodoro fresco condito **A, D**  
*Sardinian fregola with mussels and fresh tomato refined with olive oil and herbs*

Zuppa di pomodoro fredda con olio al basilico, mozzarella all'origano e crostini alle erbe **A**  
*Chilled tomato soup with basil oil, oregano-marinated mozzarella and herb croutons*

## SECONDO

Filetto di orata **FAO 37** alla mediterranea con pomodorini, capperi, olive e basilico  
servito con patate novelle **D**

*Mediterranean style sea bream fillet with cherry tomatoes, capers, olives and basil  
served with baby potatoes*

Petto d'anatra **FR** con crema di patate dolce, salsa al porto e arancia con broccolo romanesco **E, L**  
*Duck breast with sweet potato purée, port-wine and orange sauce served with Romanesco broccoli*

## DESSERT

Crème brûlée all'albicocca con gelato al fior di latte **C, G**  
*Apricot crème brûlée with fior di latte ice cream*

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