

АЛЛЕРГЕНЫ



- ХЛОПЬЯ

СОДЕРЖАЩИЕ ГЛЮТЕН, ТАКИЕ КАК ПШЕНИЦА, РОЖЬ, ЯЧМЕНЬ, ОВЕС, ПОЛБА, КАМУТ И ИХ ЗАПАСЫ ДЕРИВАТИВЫ И ПРОИЗВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ



- РАКООБРАЗНЫЕ



- ЯЙЦО



- РЫБЫ



- АРАХИС



- СОЯ



- МОЛОКО



- ОРЕХИ



- СЕЛЬДЕРЕЙ



- ГОРЧИЦА



- СЕМЕНА КУНЖУТА



- ДИОКСИД СЕРЫ
И СУЛЬФИТЫ

В КОНЦЕНТРАЦИЯХ ВЫШЕ
10 МГ/КГ ИЛИ 10 МГ/Л В ПЕРЕСЧЕТЕ НА
АНГИДРИД ОБЩАЯ СЕРА



- ЛЮПИНЫ



- МОЛЛЮСКИ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Спросите у персонала меню для
маленькие гости.

ОКАЗАНИЕ УСЛУГ 10%





ЗАКУСКИ

Брандакуйн повара Марко Мартино с майонезом из трески,
петрушкой и ароматом лимона 16.€

★ Награжден шеф-поваром Алессандро Боргезе как лучший Brandacujun.
в телепрограмме 4 ИТАЛЬЯНСКИХ РЕСТОРАНА

Жареный осьминог на креме из перца и брокколи 18.€

Кальмары в весеннем салате и анчоусовом соусе 16.€

Креветки Санремо на манго и авокадо 20.€

Оладьи из морского пиголовца
с бальзамическим уксусом и томатным джемом 18.€

Бефстроганов с цикорией, жареными орехами и тунцовой пеной 16.€

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Спагетти с креветками, ботаргой и говяжьим сердцем 20.€

Пенне alla Nicò 14.€

Равиоли "alla parmigiana" 18.€

Феттучине, рукколой и необжаренной сосиской из Бра 18.€

Ризотто с сардиной (минимум 2 персоны) 17.€

за каждого Гнокки с рагу из креветок и спаржи 18.€

Лингвини с лобстером 28.€

ФРИДЫ

Жареные молодые кальмары «спунча куренте» 17.€

Жаркое ассорти из мелкой рыбы 18.€

Жареные кальмары 18.€





В Т О Р Ы Е Б Л Ю Д А И З Р Ы Б Ы

"Кальмар как в генуэзском" 22.€

Острога скотченого лосося с маракуйей,
греческим йогуртом и куркумой 23.€

Гребешки на креме из гороха и яиц лосося 22.€

Наш суп из рыбы 30.€

В Т О Р Ы Е Б Л Ю Д А И З М Я С А

Рибай (ирландский филе) с рагу из овощей и чесночным соусом айоли 26.€

Крокеты из говяжьего хвоста "alla vaccinara",
сельдерейный корень и желе из цитрусовых 21.€

Ребрышки ягненка с фисташковым соусом и соусом из малины 26.€

Миланский шницель 15.€

С Ы Р Ы Е Б Л Ю Д А

микс из сырой рыбы 40.€

трис-ди-тартаре 21.€

устрицы Poget 5.€ каждый

сырые креветки санремо 30.€

Г А Р Н И Р Ы

зеленый салат 5.€

смешанный салат 6.€

картофель фри 5.€

Тушеный брокколи 7.€

ботва репы 7.€

С П Е Ц И А Л Ь Н Ы Е

рыбный микс на гриле 37.€

соленая рыба 6.€ каждые 100 гр.

лобстер по-каталонски 10.€ каждые 100 гр.

салат из морепродуктов 19.€





ДЕСЕРТЫ

"Баба-мису" 7.€
Бокал Nektar, Colli di Lvnae, Лигурия 10.€

Крем из желтков яиц с яблоками,
маринованными в лайме и крошкой 7.€
Бокал Diamante,
Tasca d'Almerita, Сицилия 9.€

Сицилийский канноло "разобранный" 7.€
Бокал Moscato,
Borgo Molino, Венето 6.€

Неаполитанская
пастьерная "a modo mio" 7.€
Бокал Muffato della Sala,
Antinori, Тоскана 10.€

Пирог с свежими фруктами 7.€
Бокал Dulcis,
Endrizzi, Трентино 7.€

Сорбеты и мороженое 6.€

СЫРЫ

сырное ассорти 12.€

ПИТЬ

Минеральная вода
Негазированное / Игристое 0,75 л 3.€

Напитки в бутылках 0,22 л 4.€

Аперитивы 5.€

Дижестивы 4.€

Спиртные напитки от 8.€

Белое вино в графине

0,22 л 5.€

0,50 л 7.€

1.00 л 10.€

Пиво бутылочное - 0,33 л

Моретти холодная фильтрация 5.€

Пивоварня Hibu-DamaBianca 8.€

Пивоварня Hibu- AvantiMarch 8.€

Ихнуса нефильТРованная 8.€

Beck's безалкогольный 5.€

КАФЕ - БАР

кафе-бар

Кофе / кофе дек 2.€

Чай / Травяные чаи 2.€

Капучино 3.€

Ячмень / Женьшень 2.€

Латте макиато 4.€

