Allergeni

charleston

Allergeni

A CAUSA DELL'AMBIENTE DI LAVORO RISTRETTO, NON È POSSIBILE GARANTIRE CHE NON SI VERIFICHI UNA CONTAMINAZIONE INCROCIATA DEGLI INGREDIENTI.

Alcuni piatti contrassegnati con * a seconda della reperibilità e dal mercato potrebbero essere surgelati all'origine.

*Some dishes marked with * may have originally been frozen, depending on availability and the market.*

charleston

Piazza Liberty, 8 - 20121 Milano
Tel./Fax (+39) 02.798631
www.ristorantecharleston.it

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

PIZZE - PIZZA

Margherita - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil

Napoletana - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico, origano, acciughe nazionali
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil, oregano, national anchovies

Marinara - pomodoro, olio extra vergine d'oliva, origano, aglio
tomato, Italian extra virgin olive oil, oregano, garlic

Siciliana - pomodoro, olio extra vergine d'oliva, origano, capperi, olive, acciughe nazionali
tomato, Italian extra virgin olive oil, oregano, capers, olives, national anchiovies

Diavola - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, salame piccante,
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, spicy sausages

Charleston - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, uovo, carciofi, funghi, prosciutto cotto
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, egg, artichokes, mushrooms,ham

Margherita con prosciutto crudo - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico, prosciutto crudo di Parma
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil, Parma ham

Margherita con prosciutto crudo e Bufala - mozzarella di Bufala, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico, prosciutto crudo
buffalo mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil, raw ham

Vegetariana - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, verdure grigliate
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, assorted grilled vegetables

Quattro Formaggi - Selezione di quattro formaggi (bianca), mozzarella “fior di latte”, olio extra vergine d'oliva
Selection of 4 mild and strong cheeses, mozzarella, Italian extra virgin olive oil

Bufala - mozzarella di bufala, pomodoro, olio extra vergine d'oliva
Buffalo mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil

Calzone alla Romana - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, prosciutto cotto, olio extra vergine d'oliva, ricotta, acciughe nazionali
Folden over pizza with mozzarella, tomato, ham, Italian extra virgin olive oil, ricotta mild cheese, national anchiovies

Regina - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, prosciutto cotto, funghi champignons
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, ham, champignon mushrooms

Tirolese - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, speck del Trentino DOP, scamorza affumicata
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, speck from Trentino DOP, scamorza smoked cheese

Parmigiana - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, scaglia di parmigiano, melanzane, basilico
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, Parmesan cheese, eggplant, basil

4 Stagioni - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, prosciutto cotto, funghi, carciofi
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, ham, champignon mushrooms, artichokes

Prosciutto - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, prosciutto cotto
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, ham

Genovese - mozzarella “fior di latte”, Pesto alla genovese DOP, stracchino
mozzarella, Pesto sauce DOP, Stracchino cheese

Delicata - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, burratina, pomodorini freschi rossi e gialli, olio extra vergine d'oliva, basilico
mozzarella,tomato, burrata cheese, fresh red and yellow cherry tomatoes, Italian extra virgin olive oil, basil

Tonnara - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, tonno, olive nere
mozzarella, tomato, tuna, black olives

Pimavera - mozzarella “fior di latte”, stracciatella, pomodorini freschi datterini, prosciutto crudo
mozzarella, fresh cherry tomatoes, cheese, raw ham

FOCACCE - FOCACCE

Focaccia con Lardo Toscano in conca e rosmarino
Focaccia with Tuscan Lardo in Conca and rosemary

Focaccia con Mortadella Bedogni con pistacchi di Bronte DOP e stracciatella
Focaccia with Mortadella Bedogni with pistachios of Bronte PDO and stracciatella cheese

Focaccia con Pancetta Toscana
Focaccia with Tuscan Pancetta

Focaccia con prosciutto crudo di Parma
Flat bread with Parma ham

Focaccia SPECIALE con stracciatella, acciughe nazionali e pomodorini freschi
Focaccia with stracciatella cheese, fresh cherry tomatoes

Focaccia SPECIALE con bufala, prosciutto crudo, rucola e pomodorini freschi
Focaccia with buffalo mozzarella, raw ham, rocket and fresh cherry tomatoes

Focaccia al rosmarino
Rosemary focaccia

1 - GLUTINE - GLUTEN

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

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

Bruschette con pomodorini di Pachino con basilico
Bruschetta with Pachino tomatoes and basil

Tagliere di salumi toscani con gnocco fritto - Rigatino (pancetta), Finocchiona, soppressata e lardo Toscano
Tuscan cured meats platter with "gnocco fritto", a traditional bread from the Emilia:
Rigatino (pancetta), Finocchiona, soppressata and Tuscan lard

Tagliere di salumi toscani - Rigatino (pancetta), Finocchiona, soppressata e lardo Toscano con focaccia calda
Tuscan cured meats platter: Rigatino (pancetta), Finocchiona, soppressata and Tuscan lard with hot focaccia

Lardo Toscano in conca con crostini caldi
Tuscan Lardo (type of ham) with hot crostini

ANTIPASTI DI MARE - FISH HORS D'OEUVRE

Filetti di acciughe "spagnole" del Mar Cantabrico con burro e crostini caldi
Spanish anchovy fillets of the Cantabrian sea with warm crostini and butter

INSALATONE - SALAD

Insalata "Caesar" - romana, petto di pollo, parmigiano, pane in crostini, salsa caesar
"Caesar" salad - green salad,chicken, Parmesan cheese, fried bread, caesar sauce

SECONDI DI PESCE - MAIN FISH COURSES

Filetto di branzino alla mediterranea - pomodorini, patate, olive, capperi
Sea-bass in Mediterranean Style - cherry tomatoes, potatoes, olives, capers

Gran fritto di calamari*, gamberi*, scampetti*, alici e zucchine
A great mix of fried calamari*, prawns*, small scampi*, anchovies and zucchini

PRIMI - FIRST COURSES

Gnocchetti di patate con pomodorini di montagna e basilico
"Gnocchi" small potato dumpling with mountain cherry tomatoes and basil

Spaghetti "Rosa" "Riserva Cav. Cocco" trafilati al bronzo
(olio extra vergine d'oliva, aglio, peperoncino, pomodoro)
Spaghetti "Rosa" "Reserve Cavalier Cocco" (Extra virgin olive oil, garlic, chilli, tomato)

Carbonarina alla "Raspelli" (Spaghetti "Riserva Cav. Cocco")
Chef Raspelli's Carbonarina with smoked bacon, cream, saffron
(Spaghetti "Reserve Cavalier Cocco")

Tagliatelle alla bolognese fatte in casa (con ragù di carne)
Tagliatelle with homemade Bolognese sauce (With meat sauce)

Pappardelle (straccetti) alla Charleston (pasta fresca)
"Pappardelle" pasta Charleston style (fresh pasta with tomato, Parmesan cheese, cream)

Spaghetti "Riserva Cav. Cocco" alle vongole veraci nazionali
Spaghetti "Reserve Cavalier Cocco" with national clams

Penne rigate "Riserva Cav. Cocco" all'arrabbiata
Pasta "Reserve Cavalier Cocco" with tomatoes sauce, garlic and chilli pepper

Linguine "Riserva Cav. Cocco" al pesto genovese DOP
Linguine "Reserve Cavalier Cocco" al pesto genovese DOP

Spaghetti "Riserva Cav. Cocco" con pomodoro e basilico
Spaghetti "Reserve Cavalier Cocco" with tomato and basil

Ravioli di magro al burro, salvia e parmigiano
Ravioli with butter, sage and parmesan cheese

Tagliolini, pasta fresca, con gambero* rosso, scampo* e la sua bisque
Tagliolini, fresh pasta, with red prawn*, scampi* and its bisque

GRIGLIA - FROM THE GRILL

Scaloppa di vitello alla Milanese con patatine chips artigianali
Milanese breaded veal cutlet with homemade chips

Misto di verdure grigliate con scamorza affumicata (formaggio)
Grilled mixed vegetables with scamorza affumicata (Smoked cheese)

Battuta di entrecôte di manzo "Charleston",
olio extra vergine di oliva 100% Italiano e capperi di Salina, peperoncino e rosmarino
Entrecôte in "Charleston Style", extra virgin Italian olive oil and capers of Salina, chili pepper and rosemary

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese
Veal Ossobuco with saffron risotto creamed Milanese style

Saltimbocca alla romana con patate saltate
Saltimbocca - veal slices with raw ham and sage - with sautéed potatoes

Costoletta di vitello alla Milanese con patatine chips artigianali
Milanese-style veal cutlet with homemade chips

1 - GLUTINE - GLUTEN

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

GELATI - ICE-CREAM

Gelato artigianale al croccante
Homemade gelato with crunchy topping

Gelato alla crema con amarene "Fabbri"
Cream ice cream with black cherries

Sorbetto limone e Vodka
Lemon sorbet with Vodka

Sorbetto mela verde al Calvados
Green apple sorbet with Calvados

Tris di sorbetti: mandarino tardivo di Ciaculli, mirtillo e mango
Trio of sorbets: late-season Ciaculli mandarin, blueberry and mango

Torroncino affogato al caffè espresso
Ice-cream with espresso

Tartufo classico al cioccolato
Classic chocolate truffle

Tartufo al pistacchio
Pistachio truffle

Gelati: crema - cioccolato - nocciola - pistacchio - limone - fragola
Ice creams: cream - chocolate - hazelnut - pistachio - lemon - strawberry

Cassatina - Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita
Sabayon, chocolate and cream semifreddo and candied fruit.

Gran gelato al caramello salato
Salted caramel ice cream

Zuccotto semifreddo
Semifreddo with chocolate chips and candied orange peels, vanilla scented sponge cake and cocoa cream.

DESSERT - DESSERT

Cannolo alla siciliana
Sicilian cannoli

Crostatina di frutta e crema pasticcera *
Fruit Tart With Pastry Cream Filling

Pastiera napoletana *
Neapolitan dessert. - Soft pastry with ricotta cheese cooked wheat and candied orange

Torta della nonna *
Grandma's cake

Cheese cake alle fragole *
Cheesecake with strawberries

Panna cotta
Panna Cotta

Tiramisù della casa
Tiramisu made in-house

Meneghina della tradizione
Traditional "Meneghina" cake

Profitterol al cioccolato *
Chocolate profiterole

Torta al cioccolato *
Fondant chocolate cake

Millefoglie scomposta con crema pasticcera e frutti di bosco
Millefeuille decomposed with custard and berries

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

Panettone classico grigliato con gelato alla crema
Classic grilled panettone with cream ice cream

Castagnaccio alla toscana con ricotta
Tuscan chestnut cake with ricotta cheese

Crema catalana in coccio
Catalan cream in a clay pot

Incanto al caramello salato e cioccolato
Salted caramel cream and chocolate cream decorated with butter crumble and chocolate chips

Tre cannoncini con crema pasticcera
Three cannoncini filled with custard

1 - GLUTINE - GLUTEN

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

2 - crostacei

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

ANTIPASTI DI MARE - FISH HORS D'OEUVRE

Vaporata di mare (gambero* rosso, calamaro, seppia e cozze)
Steamed seafood (red shrimp *, squid, cuttlefish and mussels)

PRIMI - FIRST COURSES

Tagliolini, pasta fresca, con gambero* rosso, scampo* e la sua bisque
Tagliolini, fresh pasta, with red prawn*, scampi* and its bisque

SECONDI DI PESCE - MAIN FISH COURSES

Gran fritto di calamari*, gamberi*, scampetti*, alici e zucchine
A great mix of fried calamari*, prawns*, small scampi*, anchovies and zucchini

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

3 - uova

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

PIZZE - PIZZA

Charleston - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, uovo, carciofi, funghi, prosciutto cotto
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, egg, artichokes, mushrooms,ham

PRIMI - FIRST COURSES

Tagliatelle alla bolognese fatte in casa (con ragù di carne)
Tagliatelle with homemade Bolognese sauce (With meat sauce)

Pappardelle (straccetti) alla Charleston (pasta fresca)
"Pappardelle" pasta Charleston style (fresh pasta with tomato, Parmesan cheese, cream)

Tagliolini, pasta fresca, con gambero* rosso, scampo* e la sua bisque
Tagliolini, fresh pasta, with red prawn*, scampi* and its bisque

GRIGLIA - FROM THE GRILL

Costoletta di vitello alla Milanese con patatine chips artigianali
Milanese breaded veal cutlet with homemade chips

INSALATONE - SALAD

Insalata "Niçoise" - tonno, uova, misto insalata, pomodoro, olive, capperi
"Niçoise" salad - tuna, eggs, mix salad, tomatoes, olives, capers

DESSERT - DESSERT

Cannolo alla siciliana
Sicilian cannoli

Crostatina di frutta e crema pasticcera *
Fruit Tart With Pastry Cream Filling

Pastiera napoletana *
Neapolitan dessert. - Soft pastry with ricotta cheese cooked wheat and candied orange

Torta della nonna *
Grandma's cake

Cheese cake alle fragole *
Cheesecake with strawberries

Panna cotta
Panna Cotta

Tiramisù della casa
Tiramisu made in-house

Meneghina della tradizione
Traditional "Meneghina" cake

Crème caramel
Crème caramel

Profitterol al cioccolato *
Chocolate profiterole

Torta al cioccolato *
Fondant chocolate cake

Millefoglie scomposta con crema pasticcera e frutti di bosco
Millefeuille decomposed with custard and berries

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

Panettone classico grigliato con gelato alla crema
Classic grilled panettone with cream ice cream

Crema catalana in coccio
Catalan cream in a clay pot

Incanto al caramello salato e cioccolato
Salted caramel cream and chocolate cream decorated with butter crumble and chocolate chips

Tre cannoncini con crema pasticcera
Three cannoncini filled with custard

GELATI - ICE-CREAM

Gelato artigianale al croccante
Homemade gelato with crunchy topping

Gelato alla crema con amarene “Fabbri”
Cream ice cream with black cherries

Sorbetto limone e Vodka
Lemon sorbet with Vodka

Sorbetto mela verde al Calvados
Green apple sorbet with Calvados

Tris di sorbetti: mandarino tardivo di Ciaculli, mirtillo e mango
Trio of sorbets: late-season Ciaculli mandarin, blueberry and mango

Torroncino affogato al caffè espresso
Ice-cream with espresso

Tartufo classico al cioccolato
Classic chocolate truffle

Tartufo al pistacchio
Pistachio truffle

Gelati: crema - cioccolato - nocciola - pistacchio - limone - fragola
Ice creams: cream - chocolate - hazelnut - pistachio - lemon - strawberry

Cassatina - Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita
Sabayon, chocolate and cream semifreddo and candied fruit.

Gran gelato al caramello salato
Salted caramel ice cream

Zuccotto semifreddo
Semifreddo with chocolate chips and candied orange peels, vanilla scented sponge cake and cocoa cream.

FRUTTA - FRUIT

Fragole, con gelato alla crema
Strawberries with cream ice-cream

Misto bosco con gelato alla crema
Mixed forest with ice cream

UOVA - EGGS

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

4 - pesce

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

PIZZE - PIZZA

Napoletana - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico, origano, acciughe nazionali
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil, oregano, national anchovies

Siciliana - pomodoro, olio extra vergine d'oliva, origano, capperi, olive, acciughe nazionali
tomato, Italian extra virgin olive oil, oregano, capers, olives, national anchiovies

Calzone alla Romana - mozzarella "fior di latte", pomodoro, prosciutto cotto, olio extra vergine d'oliva, ricotta, acciughe nazionali
Folden over pizza with mozzarella, tomato, ham, Italian extra virgin olive oil, ricotta mild cheese, national anchiovies

Tonnara - mozzarella "fior di latte", pomodoro, tonno, olive nere
mozzarella, tomato, tuna, black olives

FOCACCE - FOCACCE

Focaccia SPECIALE con stracciatella, acciughe nazionali e pomodorini freschi
Focaccia with stracciatella cheese, fresh cherry tomatoes

ANTIPASTI DI MARE - FISH HORS D'OEUVRE

Filetti di acciughe "spagnole" del Mar Cantabrico con burro e crostini caldi
Spanish anchovy fillets of the Cantabrian sea with warm crostini and butter

Burratina Pugliese di Andria con alici fresche gratinate
Burratina cheese from Puglia with fresh anchovies au gratin

CARPACCIO - CARPACCIO

Carpaccio di branzino scottato con olio extra vergine di oliva 100% Italiano
Sea bass Carpaccio with extra virgin Italian olive oil

Carpaccio di salmone con capperi di Salina e acciughe nazionali
"Carpaccio" fresh salmon with Salina capers and national anchioves

TAGLIATE - MEAT OR FISH SLICES

Tagliata di salmone su letto di rucola
Fresh salmon slices with "rucola" salad

SECONDI DI PESCE - MAIN FISH COURSES

Filetto di branzino alla mediterranea - pomodorini, patate, olive, capperi
Sea-bass in Mediterranean Style - cherry tomatoes, potatoes, olives, capers

Gran fritto di calamari*, gamberi*, scampetti*, alici e zucchine
A great mix of fried calamari*, prawns*, small scampi*, anchovies and zucchini

Trancio di salmone alla griglia con zucchine e melanzane
Grilled salmon piece with courgettes and aubergines

INSALATONE - SALAD

Insalata "Niçoise" - tonno, uova, misto insalata, pomodoro, olive, capperi
"Niçoise" salad - tuna, eggs, mix salad, tomatoes, olives, capers

DESSERT - DESSERT

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

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:
ARACHIDI - PEANUTS

5 - arachidi

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

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

Tagliere di salumi toscani con gnocco fritto - Rigatino (pancetta), Finocchiona, soppressata e lardo Toscano
Tuscan cured meats platter with "gnocco fritto", a traditional bread from the Emilia:
Rigatino (pancetta), Finocchiona, soppressata and Tuscan lard

GRIGLIA - FROM THE GRILL

Costoletta di vitello alla Milanese con patatine chips artigianali
Milanese breaded veal cutlet with homemade chips

CONTORNI - VEGETABLES

Patate chips artigianali
Potato chips (homemade)

DESSERT - DESSERT

Castagnaccio alla toscana con ricotta
Tuscan chestnut cake with ricotta cheese

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:
SOIA - SOYBEANS

6 - soia

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

GELATI - ICE-CREAM

Gelato artigianale al croccante
Homemade gelato with crunchy topping

Gelato alla crema con amarene “Fabbri”
Cream ice cream with black cherries

Sorbetto limone e Vodka
Lemon sorbet with Vodka

Sorbetto mela verde al Calvados
Green apple sorbet with Calvados

Tris di sorbetti: mandarino tardivo di Ciaculli, mirtillo e mango
Trio of sorbets: late-season Ciaculli mandarin, blueberry and mango

Torroncino affogato al caffè espresso
Ice-cream with espresso

Tartufo classico al cioccolato
Classic chocolate truffle

Tartufo al pistacchio
Pistachio truffle

Gelati:
crema - cioccolato - nocciola - pistacchio - limone - fragola
Ice creams: cream - chocolate - hazelnut - pistachio - lemon - strawberry

Cassatina - Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita
Sabayon, chocolate and cream semifreddo and candied fruit.

Gran gelato al caramello salato
Salted caramel ice cream

Zuccotto semifreddo
Semifreddo with chocolate chips and candied orange peels, vanilla scented sponge cake and cocoa cream.

FRUTTA - FRUIT

Fragole, con gelato alla crema
Strawberries with cream ice-cream

Misto bosco con gelato alla crema
Mixed forest with ice cream

DESSERT - DESSERT

Cannolo alla siciliana
Sicilian cannoli

Crostatina di frutta e crema pasticcera *
Fruit Tart With Pastry Cream Filling

Pastiera napoletana *
Neapolitan dessert.
Soft pastry with ricotta cheese cooked wheat and candied orange

Torta della nonna *
Grandma's cake

Cheese cake alle fragole *
Cheesecake with strawberries

Panna cotta
Panna Cotta

Tiramisù della casa
Tiramisu made in-house

Meneghina della tradizione
Traditional "Meneghina" cake

Crème caramel
Crème caramel

Profitterol al cioccolato *
Chocolate profiterole

Torta al cioccolato *
Fondant chocolate cake

Millefoglie scomposta con crema pasticcera e frutti di bosco
Millefeuille decomposed with custard and berries

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

Panettone classico grigliato con gelato alla crema
Classic grilled panettone with cream ice cream

Crema catalana in coccio
Catalan cream in a clay pot

Incanto al caramello salato e cioccolato
Salted caramel cream and chocolate cream decorated with butter crumble and chocolate chips

Tre cannoncini con crema pasticcera
Three cannoncini filled with custard

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

7 - latte

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

PIZZE - PIZZA

Margherita - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil

Napoletana - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico, origano, acciughe nazionali
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil, oregano, national anchovies

Diavola - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, salame piccante,
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, spicy sausages

Charleston - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, uovo, carciofi, funghi, prosciutto cotto
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, egg, artichokes, mushrooms,ham

Margherita con prosciutto crudo - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico, prosciutto crudo di Parma
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil, Parma ham

Margherita con prosciutto crudo e Bufala - mozzarella di Bufala, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico, prosciutto crudo
buffalo mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, basil, raw ham

Vegetariana - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, verdure grigliate
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, assorted grilled vegetables

Quattro Formaggi - Selezione di quattro formaggi (bianca), mozzarella "fior di latte", olio extra vergine d'oliva
Selection of 4 mild and strong cheeses, mozzarella, Italian extra virgin olive oil

Bufala - mozzarella di bufala, pomodoro, olio extra vergine d'oliva
Buffalo mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil

Calzone alla Romana - mozzarella "fior di latte", pomodoro, prosciutto cotto, olio extra vergine d'oliva, ricotta, acciughe nazionali
Folden over pizza with mozzarella, tomato, ham, Italian extra virgin olive oil, ricotta mild cheese, national anchiovies

Regina - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, prosciutto cotto, funghi champignons
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, ham, champignon mushrooms

Tirolese - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, speck del Trentino DOP, scamorza affumicata
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, speck from Trentino DOP, scamorza smoked cheese

Parmigiana - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, scaglia di parmigiano, melanzane, basilico
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, Parmesan cheese, eggplant, basil

4 Stagioni - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, prosciutto cotto, funghi, carciofi
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, ham, champignon mushrooms, artichokes

Prosciutto - mozzarella "fior di latte", pomodoro, olio extra vergine d'oliva, prosciutto cotto
mozzarella, tomato, Italian extra virgin olive oil, ham

Genovese - mozzarella “fior di latte”, Pesto alla genovese DOP, stracchino
mozzarella, Pesto sauce DOP, Stracchino cheese

Delicata - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, burratina, pomodorini freschi rossi e gialli, olio extra vergine d'oliva, basilico
mozzarella,tomato, burrata cheese, fresh red and yellow cherry tomatoes, Italian extra virgin olive oil, basil

Tonnara - mozzarella “fior di latte”, pomodoro, tonno, olive nere
mozzarella, tomato, tuna, black olives

Pimavera - mozzarella “fior di latte”, stracciatella, pomodorini freschi datterini, prosciutto crudo
mozzarella, fresh cherry tomatoes, cheese, raw ham

FOCACCE - FOCACCE

Focaccia con Mortadella Bedogni con pistacchi di Bronte DOP e stracciatella
Focaccia with Mortadella Bedogni with pistachios of Bronte PDO and stracciatella cheese

Focaccia SPECIALE con stracciatella, acciughe nazionali e pomodorini freschi
Focaccia with stracciatella cheese, fresh cherry tomatoes

Focaccia SPECIALE con bufala, prosciutto crudo, rucola e pomodorini freschi
Focaccia with buffalo mozzarella, raw ham, rocket and fresh cherry tomatoes

ANTIPASTI - HORS D’OEUVRE

Burratina Pugliese d’Andria gr. 200
Burratina Pugliese d’Andria cheese 200 g.

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. gr. 500 - per 4 persone -
Campania Buffalo Mozzarella D.O.P. 500 g - for 4 people -

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala Campana DOP
Parma prosciutto ham and Campania Buffalo Mozzarella DOP

Caprese con mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico
Caprese salad with Campania Buffalo Mozzarella DOP and basil

Bresaola di manzo della Valtellina “Punta d’anca” con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano
Dry-salted beef, with “rucola” salad and Parmigiano Reggiano cheese

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

7 - latte

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

ANTIPASTI DI MARE - FISH HORS D'OEUVRE

Filetti di acciughe "spagnole" del Mar Cantabrico con burro e crostini caldi
Spanish anchovy fillets of the Cantabrian sea with warm crostini and butter

Burratina Pugliese di Andria con alici fresche gratinate
Burratina cheese from Puglia with fresh anchovies au gratin

PRIMI - FIRST COURSES

Carbonarina alla "Raspelli" (Spaghetti "Riserva Cav. Cocco")
Chef Raspelli's Carbonarina with smoked bacon, cream, saffron
(Spaghetti "Reserve Cavalier Cocco")

Pappardelle (straccetti) alla Charleston (pasta fresca)
"Pappardelle" pasta Charleston style (fresh pasta with tomato, Parmesan cheese, cream)

Tagliatelle alla bolognese fatte in casa (con ragù di carne)
Tagliatelle with homemade Bolognese sauce (With meat sauce)

Linguine "Riserva Cav. Cocco" al pesto genovese DOP
Linguine "Reserve Cavalier Cocco" al pesto genovese DOP

Risotto "Carnaroli" mantecato alla Milanese
"Carnaroli" saffron risotto creamed Milanese style

Ravioli di magro al burro, salvia e parmigiano
Ravioli with butter, sage and parmesan cheese

GRIGLIA - FROM THE GRILL

Misto di verdure grigliate con scamorza affumicata (formaggio)
Grilled mixed vegetables with scamorza affumicata (Smoked cheese)

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese
Veal Ossobuco with saffron risotto creamed Milanese style

Saltimbocca alla romana con patate saltate
Saltimbocca - veal slices with raw ham and sage - with sautéed potatoes

CARPACCIO - CARPACCIO

Carpaccio di manzo “entrecôte” con pesto DOP, pinoli e Parmigiano Reggiano
“Entrecote” of beef Carpaccio with DOP pesto sauce, pine nuts and Parmigiano Reggiano cheese

Carpaccio di manzo “entrecôte” con rucola e Parmigiano Reggiano
“Entrecote” of beef Carpaccio with rocket and Parmigiano Reggiano cheese

Carpaccio di manzo “entrecôte” con sedano, Parmigiano Reggiano e olio alla senape
“Entrecote” of beef Carpaccio with celery, Parmigiano Reggiano cheese and mustard oil

TAGLIATE - MEAT OR FISH SLICES

Tagliata di manzo “entrecôte”, Parmigiano Reggiano e rucola
Hot sliced beef “entrecote” with Parmigiano Reggiano cheese and “rucola” salad

SECONDI DI PESCE - MAIN FISH COURSES

Filetto di branzino alla mediterranea - pomodorini, patate, olive, capperi
Sea-bass in Mediterranean Style - cherry tomatoes, potatoes, olives, capers

INSALATONE - SALAD

Insalata di pollo - (petto) grigliato, insalatina novella, emmenthal
Chicken salad - chicken, green salad and emmenthal

Insalata “Caesar” - romana, petto di pollo, parmigiano, pane in crostini, salsa caesar
“Caesar” salad - green salad,chicken, Parmesan cheese, fried bread, caesar sauce

Insalata “Charleston” - formaggio, prosciutto cotto, insalata mista
Salad “Charleston Style” - cheese, ham, mixed salad

Insalata Greca - pomodori, cipolla, insalata, formaggio feta, olive, origano
Grrek salad - tomatoes, onions, salad, feta cheese, olives, oregano

FORMAGGIO - CHEESE

Tagliere di formaggi - per 2 persone - pecorino toscano, caciotta, gorgonzola DOP, taleggio, noci e confetture
Cheese board - Pecorino, caciotta, gorgonzola, taleggio with jams

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

7 - latte

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

GELATI - ICE-CREAM

Gelato artigianale al croccante
Homemade gelato with crunchy topping

Gelato alla crema con amarene "Fabbri"
Cream ice cream with black cherries

Sorbetto limone e Vodka
Lemon sorbet with Vodka

Sorbetto mela verde al Calvados
Green apple sorbet with Calvados

Tris di sorbetti: mandarino tardivo di Ciaculli, mirtillo e mango
Trio of sorbets: late-season Ciaculli mandarin, blueberry and mango

Torroncino affogato al caffè espresso
Ice-cream with espresso

Tartufo classico al cioccolato
Classic chocolate truffle

Tartufo al pistacchio
Pistachio truffle

Gelati:
crema - cioccolato - nocciola - pistacchio - limone - fragola
Ice creams: cream - chocolate - hazelnut - pistachio - lemon - strawberry

Cassatina - Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita
Sabayon, chocolate and cream semifreddo and candied fruit.

Gran gelato al caramello salato
Salted caramel ice cream

Zuccotto semifreddo
Semifreddo with chocolate chips and candied orange peels, vanilla scented sponge cake and cocoa cream.

FRUTTA - FRUIT

Fragole, con gelato alla crema
Strawberries with cream ice-cream

Misto bosco con gelato alla crema
Mixed forest with ice cream

DESSERT - DESSERT

Cannolo alla siciliana
Sicilian cannoli

Crostatina di frutta e crema pasticcera *
Fruit Tart With Pastry Cream Filling

Pastiera napoletana *
Neapolitan dessert. - Soft pastry with ricotta cheese cooked wheat and candied orange

Torta della nonna *
Grandma's cake

Cheese cake alle fragole *
Cheesecake with strawberries

Panna cotta
Panna Cotta

Tiramisù della casa
Tiramisu made in-house

Meneghina della tradizione
Traditional "Meneghina" cake

Crème caramel
Crème caramel

Profitterol al cioccolato *
Chocolate profiterole

Torta al cioccolato *
Fondant chocolate cake

Millefoglie scomposta con crema pasticcera e frutti di bosco
Millefeuille decomposed with custard and berries

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

Panettone classico grigliato con gelato alla crema
Classic grilled panettone with cream ice cream

Castagnaccio alla toscana con ricotta
Tuscan chestnut cake with ricotta cheese

Crema catalana in coccio
Catalan cream in a clay pot

Incanto al caramello salato e cioccolato
Salted caramel cream and chocolate cream decorated with butter crumble and chocolate chips

Tre cannoncini con crema pasticcera
Three cannoncini filled with custard

LIQUORI E CAFFÈ - LIQUERS AND COFFÈE

Cappuccino

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

PIZZE - PIZZA

Genovese - mozzarella "fior di latte", Pesto alla genovese DOP, stracchino
mozzarella, Pesto sauce DOP, Stracchino cheese

FOCACCE - FOCACCE

Focaccia con Mortadella Bedogni con pistacchi di Bronte DOP e stracciatella
Focaccia with Mortadella Bedogni with pistachios of Bronte PDO and stracciatella cheese

PRIMI - FIRST COURSES

Linguine "Riserva Cav. Cocco" al pesto genovese DOP
Linguine "Reserve Cavalier Cocco" al pesto genovese DOP

CARPACCIO - CARPACCIO

Carpaccio di manzo "entrecôte" con pesto DOP, pinoli e Parmigiano Reggiano
"Entrecote" of beef Carpaccio with DOP pesto sauce, pine nuts and Parmigiano Reggiano cheese

TAGLIATE - MEAT OR FISH SLICES

Tagliata di manzo "entrecôte" con aceto balsamico di Modena, pinoli e olio extra vergine di oliva 100% Italiano
Hot sliced beef "entrecote" with balsamic vinegar of Modena, pine nuts and extra virgin Italian olive oil

FORMAGGIO - CHEESE

Tagliere di formaggi - per 2 persone - pecorino toscano, caciotta, gorgonzola DOP, taleggio, noci e confetture
Cheese board - Pecorino, caciotta, gorgonzola, taleggio with jams

FRUTTA - FRUIT

Fragole, con gelato alla crema
Strawberries with cream ice-cream

Misto bosco con gelato alla crema
Mixed forest with ice cream

DESSERT - DESSERT

Cannolo alla siciliana
Sicilian cannoli

Crostatina di frutta e crema pasticcera *
Fruit Tart With Pastry Cream Filling

Pastiera napoletana *
Neapolitan dessert. - Soft pastry with ricotta cheese cooked wheat and candied orange

Torta della nonna *
Grandma's cake

Cheese cake alle fragole *
Cheesecake with strawberries

Panna cotta
Panna Cotta

Tiramisù della casa
Tiramisu made in-house

Meneghina della tradizione
Traditional "Meneghina" cake

Crème caramel
Crème caramel

Profitterol al cioccolato *
Chocolate profiterole

Torta al cioccolato *
Fondant chocolate cake

Millefoglie scomposta con crema pasticcera e frutti di bosco
Millefeuille decomposed with custard and berries

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

Panettone classico grigliato con gelato alla crema
Classic grilled panettone with cream ice cream

Castagnaccio alla toscana con ricotta
Tuscan chestnut cake with ricotta cheese

Crema catalana in coccio
Catalan cream in a clay pot

Incanto al caramello salato e cioccolato
Salted caramel cream and chocolate cream decorated with butter crumble and chocolate chips

Tre cannoncini con crema pasticcera
Three cannoncini filled with custard

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

GELATI - ICE-CREAM

Gelato artigianale al croccante
Homemade gelato with crunchy topping

Gelato alla crema con amarene “Fabbri”
Cream ice cream with black cherries

Sorbetto limone e Vodka
Lemon sorbet with Vodka

Sorbetto mela verde al Calvados
Green apple sorbet with Calvados

Tris di sorbetti: mandarino tardivo di Ciaculli, mirtillo e mango
Trio of sorbets: late-season Ciaculli mandarin, blueberry and mango

Torroncino affogato al caffè espresso
Ice-cream with espresso

Tartufo classico al cioccolato
Classic chocolate truffle

Tartufo al pistacchio
Pistachio truffle

Gelati: crema - cioccolato - nocciola - pistacchio - limone - fragola
Ice creams: cream - chocolate - hazelnut - pistachio - lemon - strawberry

Cassatina - Gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato e alla panna con frutta candita
Sabayon, chocolate and cream semifreddo and candied fruit.

Gran gelato al caramello salato
Salted caramel ice cream

Zuccotto semifreddo
Semifreddo with chocolate chips and candied orange peels, vanilla scented sponge cake and cocoa cream.

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

9 - sedano

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

PRIMI - FIRST COURSES

Spaghetti “Rosa” “Riserva Cav. Cocco” trafilati al bronzo
(olio extra vergine d’oliva, aglio, peperoncino, pomodoro)
Spaghetti “Rosa” “Reserve Cavalier Cocco” (Extra virgin olive oil, garlic, chilli, tomato)

Tagliatelle alla bolognese “pasta fresca” (con ragù di carne)
Tagliatelle - fresh pasta - with homemade Bolognese sauce (With meat sauce)

Pappardelle (straccetti) alla Charleston (pasta fresca)
“Pappardelle” pasta Charleston style (fresh pasta with tomato, Parmesan cheese, cream)

Penne rigate “Riserva Cav. Cocco” all’arrabbiata
Pasta “Reserve Cavalier Cocco” with tomatoes sauce, garlic and chilli pepper

Spaghetti “Riserva Cav. Cocco” con pomodoro e basilico
Spaghetti “Reserve Cavalier Cocco” with tomato and basil

Zuppa di verdure di stagione
Seasonal vegetable soup

Tagliolini, pasta fresca, con gambero* rosso, scampo* e la sua bisque
Tagliolini, fresh pasta, with red prawn*, scampi* and its bisque

GRIGLIA - FROM THE GRILL

Salsicce toscane con fagioli toscani all’uccelletto
Tuscan sausages with Tuscan beans, oil, salt, pepper and tomato sauce

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese
Veal Ossobuco with saffron risotto creamed Milanese style

CARPACCIO - CARPACCIO

Carpaccio di manzo “entrecôte” con sedano, Parmigiano Reggiano e olio alla senape
“Entrecote” of beef Carpaccio with celery, Parmigiano Reggiano cheese and mustard oil

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

10 - senape

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

CARPACCIO - CARPACCIO

Carpaccio di manzo "entrecôte" con sedano, Parmigiano Reggiano e olio alla senape
"Entrecote" of beef Carpaccio with celery, Parmigiano Reggiano cheese and mustard oil

DESSERT - DESSERT

Pastiera napoletana *
Neapolitan dessert.
Soft pastry with ricotta cheese cooked wheat and candied orange

Torta della nonna *
Grandma's cake

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

Panettone classico grigliato con gelato alla crema
Classic grilled panettone with cream ice cream

Incanto al caramello salato e cioccolato
Salted caramel cream and chocolate cream decorated with butter crumble and chocolate chips

Tre cannoncini con crema pasticcera
Three cannoncini filled with custard

GELATI - ICE-CREAM

Zuccotto semifreddo
Semifreddo with chocolate chips and candied orange peels, vanilla scented sponge cake and cocoa cream.

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:
SESAMO - SESAME

11 - sesamo

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and sesame seed-based products.

CARPACCIO - CARPACCIO

Carpaccio di manzo “entrecôte” con sedano, Parmigiano Reggiano e olio alla senape
“Entrecote” of beef Carpaccio with celery, Parmigiano Reggiano cheese and mustard oil

DESSERT - DESSERT

Meneghina della tradizione
Traditional “Meneghina” cake

Tre cannoncini con crema pasticcera
Three cannoncini filled with custard

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:
ANIDRIDE SOLFOROSA - 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 DI MARE - FISH STARTERS

Impepata di cozze nazionali
Peppered national mussels

PRIMI - FIRST COURSES

Tagliolini, pasta fresca, con gambero* rosso, scampo* e la sua bisque
Tagliolini, fresh pasta, with red prawn*, scampi* and its bisque

Spaghetti “Riserva Cav. Cocco” alle vongole veraci nazionali
Spaghetti "Reserve Cavalier Cocco" with national clams

Tagliatelle alla bolognese “pasta fresca” (con ragù di carne)
Tagliatelle - fresh pasta - with homemade Bolognese sauce (With meat sauce)

Risotto “Carnaroli” mantecato alla Milanese
"Carnaroli" saffron risotto creamed Milanese style

SECONDI DI CARNE - MEAT MAIN COURSES

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese
Veal Ossobuco with saffron risotto creamed Milanese style

Saltimbocca alla romana con patate saltate
Saltimbocca - veal slices with raw ham and sage - with sautéed potatoes

SECONDI DI PESCE - MAIN FISH COURSES

Filetto di branzino alla mediterranea - pomodorini, patate, olive, capperi
Sea-bass in Mediterranean Style - cherry tomatoes, potatoes, olives, capers

DESSERT - DESSERT

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

GELATI - ICE-CREAM

Sorbetto limone e Vodka
Lemon sorbet with Vodka

Sorbetto mela verde al Calvados
Green apple sorbet with Calvados

Zuccotto semifreddo
Semifreddo with chocolate chips and candied orange peels, vanilla scented sponge cake and cocoa cream.

VINO IN CARAFFA - WINES IN CARAFE

Vino in caraffa rosso - ½ litro - Chianti Colli Senesi "Borgo alla Terra" DOCG Geografico (media)
Medium - ½ litro - red wine Chianti Colli Senesi "Borgo alla Terra" DOCG Geografico

Vino in caraffa rosso - 1 litro - Chianti Colli Senesi "Borgo alla Terra" DOCG Geografico (grande)
Large - 1 litro - red wine Chianti Colli Senesi "Borgo alla Terra" DOCG Geografico

Vino in caraffa bianco I.G.T. - Cantina Uvesia Glera frizzante (media) - ½ litro
Medium - ½ litro - white wine I.G.T. Uvesia Glera

Vino in caraffa bianco I.G.T. - Cantina Uvesia Glera frizzante (grande) - 1 litro
Large - 1 litro - white wine I.G.T. Uvesia Glera

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:
LUPINI - LUPIN

13 - lupini

Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupin and lupin-based products.

DESSERT - DESSERT

Panettone classico grigliato con gelato alla crema
Classic grilled panettone with cream ice cream

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:
MOLLUSCHI - MOLLUSCS

14 - molluschi

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

ANTIPASTI DI MARE - FISH HORS D'OEUVRE

Impepata di cozze nazionali
Peppered national mussels

Vaporata di mare (gambero* rosso, calamaro, seppia e cozze)
Steamed seafood (red shrimp*, squid, cuttlefish and mussels)

Polpo* al vapore con patate prezzemolate
Steamed octopus* with parsley potatoes

PRIMI - FIRST COURSES

Spaghetti "Riserva Cav. Cocco" alle vongole veraci nazionali
Spaghetti "Reserve Cavalier Cocco" with national clams

SECONDI DI PESCE - MAIN FISH COURSES

Calamari nostrani al "gioco" del pescatore spadellati, aglio, peperoncino e pomodoro fresco
Sautéed squid fish "Charleston Style" - garlic, chilli and fresh tomato

Gran fritto di calamari*, gamberi*, scampetti*, alici e zucchine
A great mix of fried calamari*, prawns*, small scampi*, anchovies and zucchini

DESSERT - CARTA INGREDIENTI

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.

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.