

LISTA INFORMATIVA DEGLI ALLERGENI LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011

Allegato II Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza

Annex II of the EU Reg. No 1169/2011 Substances or products causing allergies or intolerances



Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten



Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products based on shellfish



Uova e prodotti a base di uova
Eggs and by-products



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



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



Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy-based products



Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
Milk and dairy products, lactose included



Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
Fruits in shell and their by-products



Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products based on celery



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



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



Anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
Sulphur dioxide and sulphites
in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l



Lupini e prodotti a base di lupini
Lupine and lupine-based products




Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

MENU PRANZO

Dalle ore 11:30 alle ore 17:00

Cestino del pane (1-3-7-8-11) € 3,50


PIATTI PRINCIPALI

A.Burger e coleslaw con patatine fritte* (1-3-5-7-10-11)  € 18,00

Burger di manzo servito con pane al sesamo, cheddar, bacon, pomodoro, cetriolini e cipolla*

Chicken green curry e basmati rice (1-4) € 18,00


Ricetta thailandese

Club sandwich con patatine fritte* (1-3-5-7-10-12)  € 17,00

Sandwich con pollo, bacon, uova, lattuga e pomodoro

Veggie club sandwich con patatine fritte* (1-3-6-12)  € 16,00

Sandwich con verdure, maionese al tofu, avocado e pomodoro

Caesar salad con avocado (1-3-7-9-10-12)  € 15,00

Avocado, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane e salsa Caesar

Caesar salad con pollo (1-3-7-9-10-12) € 15,00

Pollo cbt, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane e salsa Caesar

ANTIPASTI

La bruschetta (1-4-7-10-12-14) € 20,00

Pane tostato, mostarda di pomodoro confit, basilico, capperi, olive e limone, polpo scottato e burrata*

Smørrebrød (1-3-4-7-12) € 20,00

Ricetta danese: pane di segale con salmone affumicato, avocado, cavolo cappuccio viola marinato, uova di quaglia, lime, panna acida e fiori di capperi

Crudo, bufala e tartufo (1-5-7)  € 18,00

Prosciutto amatriciano, mozzarella di bufala, lamelle di tartufo nero e chips di pane al pomodoro secco

Crocchette vegetali (7-8-12)  € 15,00

*Crocchette vegetariane** con insalatina di cavolo cappuccio, aceto di lamponi, uvetta e labaneh*

PRIMI PIATTI

L'amatriciana (1-7-12)  € 17,00

Tonnarelli, ristretto di datterino, fonduta di pecorino e briciole di guanciale

Cacio, pepe e zucca (1-7)  € 16,00

Paccheri cacio e pepe mantecati con ricotta di pecora, con fonduta di zucca e salvia

Spaghetti al pomodoro (1-9)  € 15,00

Spaghetti con salsa di pomodoro e basilico fresco

Ortaggi e legumi (1-9-12)  € 15,00

Minestra di fagioli e ceci con cavolo nero e bietole, olio al rosmarino e crostoni al pecorino

€ 16,00

MENU CENA

Dalle ore 18:30 alle ore 23:00

Cestino del pane (1-3-7-8-11) € 3,50


ANTIPASTI

Smørrebrød (1-3-4-7-12) € 20,00

Ricetta danese: pane di segale con salmone affumicato, avocado, cavolo cappuccio viola marinato, uova di quaglia, lime, panna acida e fiori di capperi

Manzo e puntarelle (4-7-10) € 18,00

*Manzo** marinato, puntarelle, maionese di alici, cacio al fieno e pomodoro bruciato alla menta*

Crocchette vegetali (5-7-12)  € 15,00

*Crocchette vegetariane** con insalatina di cavolo cappuccio, aceto di lamponi, uvetta e labaneh*

PRIMI PIATTI

I ravioli (1-2-4-7) € 25,00

*Mezzelune** fatte a mano ripiene di broccoletti e bottarga, con ristretto di canocchie**, stracciata di bufala, limone e pomodorini confit*

Cacio, pepe e zucca (1-7)  € 16,00

Paccheri cacio e pepe mantecati con ricotta di pecora, su fonduta di zucca e salvia

Spaghetti al pomodoro (1-9)  € 15,00

Spaghetti con salsa di pomodoro e basilico fresco

Ortaggi e legumi (1-9-12)  € 15,00

Minestra di fagioli e ceci con cavolo nero e bietole, olio al rosmarino e crostoni al pecorino

SECONDI PIATTI

Branzino e carciofi (4-7-12) € 25,00

*Branzino** con carciofi e mentuccia e salsa alla mugnaia*

Guancia di vitello (7-9-12) € 23,00

*Guancia di vitello**, schiacciata di patate, burro alle erbe e cipolla caramellata*

Trancio di salmone marinato al miso bianco e pak choi (1-4) € 22,00

Ricetta giapponese

Hamburger di Fassona (7-10) € 16,00

*Hamburger di Fassona** al piatto, mostarda di pomodoro confit, cacio al fieno e cicoria*

Pollo alla romana (5-12) € 16,00

*Sovraccoscia** farcita con olive e capperi, servita con peperoni arrostiti*

CONTORNI


Cicoria ripassata**  € 7,00

Bietole all'agro**  € 7,00

Patate novelle al forno**  € 7,00

DISPONIBILI SIA A PRANZO CHE A CENA

PER I PIU' PICCOLI

Spaghetti con salsa di pomodoro datterino e basilico fresco (1-9)  € 9,00

Crocchette di pollo* con patatine fritte* (1-3-6-7-8-9-10-12) € 9,00

Bastoncini di pesce* con patatine fritte* (1-2-3-4-6-7-9-10) € 9,00

DOLCI

Tagliata di frutta fresca  € 8,00

Tiramisù "Gran-A.Roma" (1-3-6-7) € 8,00

SPUMANTI	<i>calice 12,5 cl</i>	<i>bottiglia</i>
Bellavista Brut		€ 70,00
Ferrari Brut Perlé Rosé		€ 60,00
Brut Cantine Silvestri	€ 7,00	€ 30,00
CHAMPAGNE	<i>calice 12,5 cl</i>	<i>bottiglia</i>
Veuve Clicquot		€ 110,00
Bollinger Special Cuvee		€ 105,00
Ruinart		€ 100,00
Achille Princier Brut	€ 12,00	€ 55,00
VINI BIANCHI	<i>calice 15 cl</i>	<i>bottiglia</i>
Chardonnay Altkirch Südtirol Colterenzio	€ 8,00	€ 28,00
Frascati DOCG Villa Simone	€ 7,00	€ 28,00
Pinot Grigio Terre dei Vescovi Colli Vicentini	€ 6,00	€ 22,00
VINI ROSE'	<i>calice 15 cl</i>	<i>bottiglia</i>
Negramaro Rosato del Salento Rosa del Golfo	€ 7,00	€ 34,00
VINI ROSSI	<i>calice 15 cl</i>	<i>bottiglia</i>
Primitivo del Salento Pervini I Monili	€ 7,00	€ 23,00
Chianti Superiore San Lorenzo Melini	€ 6,00	€ 19,00
BIRRA ALL SPINA		
Birra Nastro Azzurro - Lager	4,6% vol	30 cl € 7,00

SOFT DRINKS

Spremuta di arancia o di pompelmo	€ 7,00
Succhi di frutta	€ 5,00
Soft drinks	€ 5,00
Acqua naturale 75 cl	€ 4,00
Acqua frizzante 75 cl	€ 4,00

Per qualsiasi chiarimento e per consultare la “Lista degli ingredienti”,
rivolgersi al nostro personale di sala.

La preghiamo inoltre di segnalare al nostro personale ogni eventuale allergia o
intolleranza alimentare e di consultare la lista numerica degli allergeni.

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazione
crociata durante le lavorazioni.

Le sostanze allergizzanti possono essere presenti in tracce in tutti i piatti,
anche se non espressamente indicate nelle singole preparazioni.

Note:

* Prodotto congelato

** Prodotto abbattuto


Tutti i prezzi includono l'IVA

LUNCH MENU


From 11:30 to 17:00


Bread basket (1-3-7-8-11) € 3,50

MAIN COURSES

A.Burger and coleslaw with French fries* (1-3-5-7-10-11)  € 18,00
Beef burger served with sesame bun, cheddar, bacon, tomato, pickles and onion*

Thai chicken green curry and basmati rice (1-4) € 18,00

Club sandwich with French fries* (1-3-5-7-10-12)  € 17,00
Sandwich with bacon, egg, lettuce, tomato and chicken

Veggie club sandwich with French fries*(1-3-6-12)  € 16,00
Sandwich with vegetables, tofu mayo, avocado, tomato


Avocado Caesar salad (1-3-7-9-10-12)  € 15,00
Avocado, lettuce, parmesan flakes, bread croutons and Caesar sauce

Chicken Caesar salad (1-3-7-9-10-12) € 15,00
Slow cooked chicken, lettuce, parmesan flakes, bread croutons and Caesar sauce

STARTERS


The bruschetta (1-4-7-10-12-14) € 20,00
Toasted bread, confit tomato mustard, basil, capers, olives and lemon, seared octopus and burrata cheese*

Smørrebrød (1-3-4-7-12) € 20,00
Danish recipe: rye bread with smoked salmon, avocado, marinated purple cabbage, quail eggs, lime, sour cream and caper flowers

Ham, buffalo mozzarella and truffle (1-5-7)  € 18,00
Local ham, buffalo mozzarella, black truffle flakes and dried tomato bread chips

Vegetable croquettes (7-8-12)  € 15,00
*Vegetarian croquettes**, cabbage salad with raspberry vinegar, raisins and labaneh*

FIRST COURSES

Tonnarelli pasta in amatriciana sauce (1-7-12)  € 17,00
Tonnarelli pasta, cherry tomato reduction, pecorino fondue and bacon crumbs

Cheese, pepper and pumpkin (1-7)  € 16,00
Cheese & pepper paccheri pasta creamed with sheep ricotta cheese, on a pumpkin & sage fondue

Spaghetti with tomato sauce (1-9)  € 15,00
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

Vegetables and legumes (1-9-12)  € 15,00
Beans and chickpeas soup with kale, Swiss chard, rosemary oil and pecorino croutons

DINNER MENU

From 18:30 to 23:00

Bread basket (1-3-7-8-11) € 3,50

STARTERS

Smørrebrød (1-3-4-7-12) € 20,00

Danish recipe: rye bread with smoked salmon, avocado, marinated purple cabbage, quail eggs, lime, sour cream and caper flowers

Beef and “puntarelle” chicory (4-7-10) € 18,00

*Marinated beef***, “puntarelle” chicory, anchovies mayo, hay cheese and burnt mint tomato*

Vegetable croquettes (5-7-12)  € 15,00

*Vegetarian croquettes**, cabbage salad with raspberry vinegar, raisins and labaneh*

FIRST COURSES

The ravioli (1-2-4-7) € 25,00

*Homemade “mezzelune” ravioli** stuffed with broccoli and bottarga, with a mantis shrimp** reduction, buffalo mozzarella stracciata, lemon and confit tomatoes*

Cheese, pepper and pumpkin (1-7)  € 16,00

Cheese & pepper paccheri pasta creamed with sheep ricotta cheese, with a pumpkin & sage fondue

Spaghetti with tomato sauce (1-9)  € 15,00

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

Vegetables and legumes (1-9-12)  € 15,00

Beans and chickpeas soup with kale, Swiss chard, rosemary oil and pecorino croutons

MAIN COURSES

Sea bass and artichokes (4-7-12) € 25,00

*Sea bass** with mint artichokes and Mugnaia-style sauce*

Veal cheek (7-9-12) € 23,00

*Veal cheek**, mashed potato, herbs butter and caramelized onion*

Kyoto-style miso-marinated grilled salmon (1-4) € 22,00

Fassona hamburger (7-10) € 16,00

*Fassona hamburger** (bunless) with confit tomato mustard, hay cheese and chicory*


Roman-style chicken (5-12) € 16,00

*Chicken thigh** stuffed with olives and capers, served with roasted peppers*

SIDE DISHES


Sauteed chicory**  € 7,00

Lemon juice Swiss chard**  € 7,00

Baked potatoes**  € 7,00

AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

FOR KIDS

Spaghetti pasta with tomato sauce and fresh basil (1-9)  € 9,00

Chicken nuggets* with French fries* (1-3-6-7-8-9-10-12) € 9,00

Fish sticks* with French fries* (1-2-3-4-6-7-9-10) € 9,00

DESSERTS

Sliced fresh fruit  € 8,00

“Gran-A.Roma” tiramisu (1-3-6-7) € 8,00

SPUMANTI	<i>glass 12,5 cl</i>	<i>bottle</i>
Bellavista Brut		€ 70,00
Ferrari Brut Perlé Rosé		€ 60,00
Brut Cantine Silvestri	€ 7,00	€ 30,00

CHAMPAGNE	<i>glass 12,5 cl</i>	<i>bottle</i>
Veuve Clicquot		€ 110,00
Bollinger Special Cuvee		€ 105,00
Ruinart		€ 100,00
Achille Princier Brut	€ 12,00	€ 55,00

WHITE WINES	<i>glass 15 cl</i>	<i>bottle</i>
Chardonnay Altkirch Südtirol Colterenzio	€ 8,00	€ 28,00
Frascati DOCG Villa Simone	€ 7,00	€ 28,00
Pinot Grigio Terre dei Vescovi Colli Vicentini	€ 6,00	€ 22,00

ROSE WINES	<i>glass 15 cl</i>	<i>bottle</i>
Negramaro Rosato del Salento Rosa del Golfo	€ 7,00	€ 34,00

RED WINES	<i>glass 15 cl</i>	<i>bottle</i>
Primitivo del Salento Pervini I Monili	€ 7,00	€ 23,00
Chianti Superiore San Lorenzo Melini	€ 6,00	€ 19,00

DRAUGHT BEER		
Birra Nastro Azzurro - Lager	4,6% vol	30 cl € 7,00

SOFT DRINKS

Freshly squeezed orange or grapefruit juice	€ 7,00
Fruit juice	€ 5,00
Soft drinks	€ 5,00
Still water 75 cl	€ 4,00
Sparkling water 75 cl	€ 4,00

For any clarification about this menu and to consult the
“List of ingredients” please contact our staff.

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our
staff before ordering and consult the numerical list of allergens.

It is not possible to guarantee the total absence of contamination
during food processing: allergic substances may be present in traces in all
dishes, even if not expressly indicated in the individual preparations.

Notes:

- * Frozen product
- ** Blast-chilled product

All prices include VAT