

## 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

## PIATTO UNICO

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*

“Cotoletta” vegetale (1-3-7)  € 18,00


*Melanzana viola panata, crudaiola di zucchine romanesche con capperi e olive e labaneh*

Pollo al curry (1-4)  € 18,00

*Ricetta thailandese: pollo\* piccante al curry verde e riso basmati*


Caesar salad con pollo (1-3-4-7-9-10-12) € 15,00


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


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

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

## SANDWICH

A.Burger e coleslaw con patatine fritte\* (1-3-5-7-10-11)  € 19,00  
*Burger di manzo servito con pane al sesamo\*, cheddar, bacon, pomodoro, cetriolini e cipolla*

Club sandwich con patatine fritte\* (1-3-5-6-7-10-12)  € 17,00  
*Sandwich con pollo, bacon, uova, lattuga e pomodoro*

Veggie club sandwich con patatine fritte\* (1-6-7-10-12)  € 16,00  
*Sandwich con verdure, maionese al tofu, avocado e pomodoro*

## ANTIPASTI

La bruschetta (1-7-10)  € 17,00  
*Pane tostato, pomodoro cuore di bue, origano e mozzarella di bufala*

Crudo, melone e ricotta (7)  € 16,00  
*Prosciutto amatriciano, ricotta infornata con miele Km 0 e melone cantalupo*

Insalata estiva di fagiolini (7-8)  € 15,00  
*Fagiolini, patate, pomodoro e pesto*

## PRIMI PIATTI

L'amatriciana (1-7-12)  € 17,00  
*Tonnarelli, ristretto di datterino, fonduta di pecorino e briciole di guanciale*

Cacio, pepe e zucchine (1-7)  € 17,00  
*Paccheri con ricotta cacio e pepe, fonduta di zucchine e timo limonato*

Spaghetto al pomodoro (1-9)  € 15,00  
*Spaghetti con salsa di pomodoro e basilico fresco*

€ 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 burrata (7) € 18,00

*Manzo marinato, burrata e insalata di fagiolini e menta*

Insalata estiva di fagiolini (7-8)  € 15,00

*Fagiolini, patate, pomodoro e pesto*


### PRIMI PIATTI

I ravioli (1-3-7)  € 22,00

*Ravioli verdi agli spinaci ripieni di ricotta, crudo e cotto di pomodoro, origano*

L'amatriciana (1-7-12)  € 17,00

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

Cacio, pepe e zucchine (1-7)  € 17,00

*Paccheri con ricotta cacio e pepe, fonduta di zucchine e timo limonato*

## SECONDI PIATTI

Orata all'acqua pazza (4-9-12) € 25,00

*Orata\*\* all'acqua pazza, patata schiacciata al limone e origano fresco*

Trancio di salmone misozuke (1-4) € 22,00

*Salmone\*\* marinato al miso bianco, salsa al latte di cocco e pak choi piccante*

Pollo al lemongrass (1-6-14) € 20,00

*Ricetta malesiana: pollo\* arrostito marinato al lemongrass*


Hamburger di Fassona al piatto (7) € 18,00

*Hamburger, pomodoro cuore di bue al basilico, formaggio di mucca stracchinato*

“Cotoletta” vegetale (13-7)  € 18,00

*Melanzana viola panata, crudaiola di zucchine romanesche con capperi e olive e labaneh*

## CONTORNI

Bietole ripassate  € 7,00

Fagiolini 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)  € 8,00

<b>SPUMANTI</b>	<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

<b>CHAMPAGNE</b>	<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

<b>VINI BIANCHI</b>	<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

<b>VINI ROSE'</b>	<i>calice 15 cl</i>	<i>bottiglia</i>
Negramaro Rosato del Salento Rosa del Golfo	€ 7,00	€ 34,00

<b>VINI ROSSI</b>	<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

<b>BIRRA ALL SPINA</b>		
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

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*

Vegetable "cutlet" (1-3-7)  € 18,00

*Breaded purple eggplant, marinated zucchini with capers & olives, and labneh*

Spicy curry chicken (1-4)  € 18,00

*Thai recipe: spicy chicken\* with green curry and basmati rice*


Chicken Caesar salad (1-3-4-7-9-10-12) € 15,00


*Low-temperature cooking chicken\*, lettuce, parmesan shavings, croutons and Caesar dressing*


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

*Avocado, lettuce, parmesan shavings, croutons and vegetarian Caesar dressing*


## SANDWICHES


A.Burger and coleslaw with French fries\* (1-3-5-7-10-11)  € 19,00  
*Beef burger served with sesame bun\*\*, cheddar, bacon, tomato, pickles and onion*

Club sandwich with French fries\* (1-3-5-6-7-10-12)  € 17,00  
*Sandwich with bacon, egg, lettuce, tomato and chicken*

Veggie club sandwich with French fries\* (1-6-7-10-12)  € 16,00  
*Sandwich with vegetables, tofu mayo, avocado, tomato*


## STARTERS

The bruschetta (1-7-10)  € 17,00  
*Toasted bread, oxheart tomato, oregano and buffalo mozzarella*

Ham, melon and ricotta (7)  € 16,00  
*Local cured ham, baked ricotta cheese with farm-to-table honey and melon*

Summer green bean salad (7-8)  € 15,00  
*Green bean, potato, tomato and pesto sauce*

## FIRTS COURSES

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

Cheese, pepper and zucchini (1-7)  € 17,00  
*Paccheri pasta with cheese & pepper ricotta, zucchini fondue and lemon thyme*

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

# 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 burrata (7) € 18,00

*Marinated beef, burrata cheese and green bean salad with mint*


Summer green bean salad (7-8)  € 15,00

*Green bean, potato, tomato and pesto sauce*

## FIRST COURSES

The ravioli (1-3-7)  € 22,00

*Green spinach ravioli stuffed with ricotta cheese, raw and cooked tomato, oregano*

Tonnarelli pasta in amatriciana sauce (1-7-12)  € 17,00

*Tonnarelli pasta, cherry tomato reduction, pecorino fondue and guanciale crumbs*

Cheese, pepper and zucchini (1-7)  € 17,00

*Paccheri pasta with cheese & pepper ricotta, zucchini fondue and lemon thyme*

## SECOND COURSES

Sea bream in “acqua pazza” broth (4-9-12) € 25,00

*Sea bream\*\*\*, “acqua pazza” style broth, mashed lemon potato and fresh oregano*

Misozuke salmon steak (1-4) € 22,00

*White miso marinated salmon\*\*\*, coconut milk sauce and spicy pak choi*

Lemongrass chicken (1-6-14) € 20,00

*Malaysian recipe: roasted chicken marinated in lemongrass*

Fassona beef burger (7) € 18,00

*Bunless beef burger, oxheart tomato with basil, cow milk cheese*

Vegetable “cutlet” (1-3-7)  € 18,00

*Breaded purple eggplant, marinated zucchini with capers & olives, and labneh*

## SIDE DISHES


Sauteed Swiss chard  € 7,00

Lemon juice green beans  € 7,00

Oven-roasted new 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

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

<b>SPUMANTI</b>	<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

<b>CHAMPAGNE</b>	<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

<b>WHITE WINES</b>	<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

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

<b>RED WINES</b>	<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

<b>DRAUGHT BEER</b>		
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**