

lista allergeni

allergen list

- 1. CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their hybridized strains and derived products
- 2. CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
2. Crustaceans and crustacean based products
- 3. UOVA** e prodotti a base di uova
3. Eggs and derived products
- 4. PESCE** e prodotti a base di pesce
4. Fish and derived products
- 5. ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
5. Peanuts and derived products
- 6. SOIA** e prodotti a base di soia
6. Soy and derived products
- 7. LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
7. Milk and derived products (including lactose)
- 8. FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
8. Shelled fruits, like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and derived products
- 9. SEDANO** e prodotti a base di sedano
9. Celery and derived products
- 10. SENAPE** e prodotti a base di senape
10. Mustard and derived products
- 11. SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
11. Sesame seeds and derived products
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg
- 13. LUPINI** e prodotti a base di lupini
13. Lupin and lupins-based products
- 14. MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
14. Molluscs and molluscs-based products

18 **ttt** 41

terrazza
CASUAL DINING & LOUNGE BAR

Menù bistrot

antipasti starters

BATTUTA PIEMONTE CON VELLUTATA DI BUFALA, SCAMORZA AFFUMICATA E PERLE DI TARTUFO ⁷⁻¹¹

Beef tartare with bufala, smoked scamorza cheese and truffle pearls
18

TARTARE DI TONNO E SASHIMI DI SALMONE, CUORE DI SCAMPO, MAIONESE ALL'AGLIO NERO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA MARINATA ⁴⁻²

Tuna tartare and salmon sashimi, langoustine, black garlic mayo and marinated red onions
18

IL NOSTRO VITELLO TONNATO ³⁻⁴

Our veal in tuna sauce
18

SALMONE MARINATO CON RADICCHIO BABY, FINOCCHIO E COLATURA DI ALICI ⁴

Marinated salmon with small chicory, fennel and anchovy sauce
18

primi first courses

TAGLIOLINO 40 TUORLI AL TARTUFO CON FONDUTA AL PARMIGIANO ¹⁻³⁻⁷

Fresh tagliolini pasta with 40 yolks and Parmesan cheese fondue
20

SEMPLICEMENTE PACCHERO FRESCO ALL'UOVO

AL RAGÙ DI POLPO ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴
Fresh pacchero with octopus ragout
22

TORTELLONE VERDE AGLI ASPARAGI, CAPRINO E GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷

Fresh asparagus tortellone, caprino cheese and raw
Mazara del Vallo red shrimps
22

MACCHERONCINI FRESCHI CON LA NOSTRA SALSA AL POMODORO, BURRATA MONTATA E CAVIALE AL BASILICO ¹⁻³⁻⁷

Fresh maccheroncini pasta with our tomato sauce, burrata cheese
and basil caviar
20

secondi main courses

TATAKI DI TONNO CON RIDUZIONE DI VITELLA, SOIA IN AGRODOLCE E SPINACINO FRESCO ⁴⁻⁶

Tuna tataki with veal sauce, sour soya sauce and fresh spinach
26

SEMPLICEMENTE BLACK ANGUS ALLA PIASTRA ¹

Seared Black Angus fillet
28

GRAN FRITTO DI LAGO CON VERDURE PASTELLATE E LA SUA SALSA ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Fresh fried fish tidbits from lake with vegetable tempura and its sauce
26

CUORE DI BACCALÀ SU PATATA SCHIACCIATA AL PREZZEMOLO E LA SUA MAIONESE ⁴

Cod fish fillet on mashed potato with parsley and its mayo
28

menù bimbi kids menu

PASTA IN BIANCO O AL POMODORO ¹

Pasta with EVO oil or with tomato sauce
10

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE ¹

Chicken cutlet with fried potatoes
15

PANNA COTTA ALLO ZENZERO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI E CRUMBLE ALLE MANDORLE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Ginger panna cotta, wild berries coulis and almond crumble
10

LA NOSTRA PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI ³⁻⁷

Our pavlova cake with wild berries
12

TORTA DI ROSE TRADIZIONALE CON LA NOSTRA CREMA ¹⁻³⁻⁷

Traditional brescian rose cake made with butter and our cream
12

TIRAMISÙ AL BICCHIERE ¹⁻³⁻⁷

Tiramisù by glass
10

SELEZIONE DI SORBETTI

Sorbets selection
10

dolci dessert

** Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per preservarne la qualità.*