

gli Antipasti

Starters

Carpaccio di Tonno e Spada Affumicati

Thinly Sliced of smoked Tuna and Swordfish

Allergeni/Allergens 2-4-12-14

Crudi secondo pescato

Tasting of raw fish

Allergeni/Allergens 2- 4-6-7-8-12-14

Tagliolino di Seppia e code di Scampi

Seafood Salad

Allergeni/Allergens 2-4-12-14

Panzanella di Sgombro

Insalata, ravanelli, carote, soncino, rucola, pane tostato, salsa di pomodoro all'agro di riso, gelée di cetrioli

Mackerel with salad, carrots, rucola, toasted bread, tomato sauce, cucumbers gelée

Allergeni/Allergens 1-4-7-12-14

Scampi al vapore- 5 pezzi

Steamed Scampi- 5 pieces

Allergeni/Allergens 2-12

Tagliata di Prosciutto nostrano

Raw Ham

Bresaola e Burratina o Mozzarella

Bresaola and Burrata cheese or Mozzarella

Allergeni/Allergens 7

Angus affumicato

Smoked Angus

Selezione di Formaggi del territorio

Mixed cheese selection

Allergeni/Allergens 1-3-7

i Primi
First Courses

Chitarrina alla Marinara (ricetta classica) e fiori di zucca

“Chitarra” Spaghetti with seafood and zucchini flowers

Allergeni/Allergens 1-2-3-4-7-10-12-14

Calamarata salsa di pomodoro arrostito e Cicale di mare

“Calamarata” pasta with roasted tomato and fish

Allergeni/Allergens 1-2-3-7-10-12-14

Tagliolino di Scrippelle in brodo di Pesce lamponi e Dragoncello

“Tagliolino” pasta with fish soup

Allergeni/Allergens 1-2-3-4-7-10-12-14

Raviolo di Burrata burro nocciola Scampi Parmigiano 36 mesi tartufo nero e lime*

Ravioli with Scampi Parmesan black truffle and lime (or without Scampi)*

Allergeni/Allergens 1-3-7-10-12-14

**** variante senza Scampi***

Chitarrina Teramana con Pallottine

“Chitarra” Spaghetti with tomato and tiny meatballs

Allergeni/Allergens 1-3-7-10

Minestrina dell’infanzia

(brodo leggero di verdure mantecato al Parmigiano)

Vegetable soup with small pasta and cheese

Allergeni/Allergens 1-3-7-9-10

i Secondi

Main Courses

Spigola tostata con salsa di Topinambur, purè di cavolo rosso e clorofilla di prezzemolo

Roasted Sea bass with Topinambur salsa, red cabbage purè and parsley chlorophyll

Allergeni/Allergens 1-4-7-12

Capocollo di Maiale in porchetta spuma di patate e porcini

Roasted Pork with potatoes mousse and porcini mushrooms

Allergeni/Allergens 1-7-10-12

dalla Griglia /By Grill

Calamari

Squid

Allergeni/Allergens 2- 4-14

Tonno

Tuna Fish

Allergeni/Allergens 2- 4-12-14

Entrecôte

Petto di Pollo

Chicken breast

Allergeni/Allergens 2-12

Panini /stuffed Sandwiches

Tartare di Tonno pesto di basilico pomodoro fresco Stracciatella olio al cappero pugliese

Tuna Tartare Basil pesto fresh tomato Stracciatella and Capper's Oil

Allergeni/Allergens 1-2-3-4-5-7-8-10-11-12-14

Ragù bianco di Salsiccia al rosmarino purè di patate uova "all'occhio di bue" e peperoni arrosto

White ragout of sausages with rosemary, potatoes purè, fried eggs and roasted pepers

Allergeni/Allergens 1-2-3-5-7-8-10-11-12

i Contorni del giorno

Vegetables in season

Dessert / Frutta fresca

Homemade dessert / Sliced Fresh Fruit

MEZZA PENSIONE con MENÙ DEL GIORNO € 25 per persona

compreso di: primo, secondo con contorno, acqua minerale e caffè

Half Board Treatment with a daily Menù € 25 per person including: one first cours, one main cours with vegetables, mineral water and coffee

In merito agli allergeni si prega di consultare l'elenco riportato nel retro del Menù

Please find the complete list of allergic substances at the end of this Menù

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

Si prega di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, in quanto i piatti potrebbero contenere ulteriori ingredienti non espressi nel Menù

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

- 1** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3** Uova e prodotti a base di uova
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6** Soia e prodotti a base di soia
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- 8** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, pistacchi, noci e i loro prodotti
- 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
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

IMPORTANTE:

- ***I piatti contrassegnati con (*) possono essere, in alcuni periodi dell'anno, preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.***
- ***gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per la preparazione a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento termico a temperatura di -20°C.***
- ***prodotti ittici sono conformi alla Prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sez. VIII, Capitolo 3, Lettera d, Punto 3.***

***In merito agli allergeni si prega di consultare l'elenco riportato nel retro del Menù
Please find the complete list of allergic substances at the end of this Menù***

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE
ALLERGIES OR INTOLERANCES

Annex II del Reg. UE n. 1169/2011

Please inform your Staff about the need to consume food free of allergic substances before ordering, as some dishes may contain additional ingredients not expressed in this Menu.

Cross-contamination can't be excluded during cooking. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances, according to this UE law nr. 1169/11.

- 1 *Cereals with gluten: corn, rye, barley, oat, spelt, kamut or their derivatives*
- 2 *Crustaceans and crustacean products*
- 3 *Eggs and egg products*
- 4 *Fish and fish products*
- 5 *Peanuts and peanut products*
- 6 *Soya and soya products*
- 7 *Milk and milk products including lactose*
- 8 *Shell fruit: almond, hazelnut, pistachio nut, walnut and their derivatives*
- 9 *Celery and celery products*
- 10 *Mustard and mustard products*
- 11 *Sesame seeds and sesame seed products*
- 12 *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg*
- 13 *Lupins and products thereof*
- 14 *Molluscs and mollusc products*

IMPORTANT:

- ***At certain times of year, dishes marked with (*) may be prepared from raw material frozen or deep frozen at origin.***
- ***Foods such as meat and fish that are bought fresh, for market reasons and for raw preparation need a preventive remediation treatment by vacuum and thermal abatement at temperature -20°C.***
- ***Fish products comply with the requirements of the Regulation (CE) 853/2004, Annex III, Sez. VIII, Cap. 3, Lett. D Point 3.***

***In merito agli allergeni si prega di consultare l'elenco riportato nel retro del Menù
Please find the complete list of allergic substances at the end of this Menù***