Уважаемые гости,

Для того чтобы проинформировать Вас о блюдах, которые Вы попробуете в нашем ресторане, мы составили следующую таблицу аллергенов, согласно Артикулу II° Положения ЕС 1169/2011:

1	Злаки, содержащие глютин или его производные	
2	Ракообразные и продукты на основе ракообразных	
3	Яйца и продукты на основе яиц	
4	Рыба и продукты на основе рыбы	
5	Арахис и продукты на основе арахиса	
6	Соя и продукты на основе сои	
7	Молоко и молочные продукты	
8	Орехи и продукты на основе орехов	
9	Сельдерей и продукты на основе сельдерея	
10	Горчица и продукты на основе горчицы	
11	Кунжут и продукты на основе кунжута	
12	Оксид фосфора	
13	Люпиновые и продукты на основе люпиновых	
14	Моллюски и продукты на основе моллюсков	

И

*Ингредиенты, которые подверглись процедуре заморозки на месте изготовления/сбора или в стране потребления

В порядке исключения в случае отсутствия свежего продукта возможно использование иного ингредиента в замороженном виде. В этом случае потребитель будет проинформирован.

Порядковые номера аллергенов в вышеуказанной таблице соответствует индексам ингредиентов в меню, содержащих тот или иной аллерген. Мы внимательно рассмотрели каждый ингредиент наших блюд, но, если Вы заметили какую-либо неточность или ошибку, пожалуйста, сообщите нам. Мы будем благодарны Вам за помощь в исправлении неточности, однако, мы также напоминаем Вам, что данные сведенья являются примерными, и на нашей кухне возможно присутствие любого из вышеупомянутых ингредиентов; именно потому что мы стремимся к разнообразию в нашей кухне, нашим поварам предоставлена полная свобода фантазии и самовыражения в работе.

Кроме того, для Вашей безопасности, мы также просим Вас сообщить нам о Вашей аллергии или пищевой непереносимости, особенно, если вы планируете употреблять сложные ингредиенты, которые мы не производим. Таким образом, мы сможем вовремя удостовериться в отсутствии опасного для Вас ингредиента на этикетке продукта.

Мы также просим Вас информировать нас об аллергии и непереносимости других продуктов, которые не указаны в вышеупомянутом списке, предусмотренном по законодательству.

И, главным образом, поскольку мы внимательно относимся к Вашему

здоровью, напоминаем вам, что наш персонал находится в вашем полном распоряжении для любых уточнений.

Закуски

Хлеб карасау[1] (сардинские лепешки) в вегетарианском стиле

€2,00

Хлеб карасау[1] (сардинские лепешки) с сыровяленой ветчиной

Прошутто Крудо из Монтаньяны € 2,00

Хлеб карасау[1] (сардинские лепешки) с салом Лардо, медом и перцем

€ 2,00

Улитки по-бургундски[14] (если есть в наличии)€ 2,50

Устрицы[14] (если есть в наличии) € 4,00

Устрицы[14] с перуанским Севиче (если есть в наличии) € 4,50

Канапе с фуа-гра, картофелем и луковой[10] Мостардой € 4,50

Американские морские гребешки[12], подрумяненные в роме Sailor Jerry с картофелем Vitelotte € 3,50

Террин из гусиного фуа-гра со сдобным хлебом[1] и домашним мармеладом €15,00

Полента гриль с нежным мягким сыром Gorgonzola DOP[7] €10,00

Филе лосося[4] со сливочным маслом[7] из Нормандии и

подрумяненным с чесноком хлебом[1] (только в летний период)

€12,00

Галисийские сардины[4] с тостами из домашнего хлеба[1] с чесноком и тартар с помидорами даттерини (рекомендовано на 2 персоны)

€16,00

Анчоусы[4] из Кантабрийского моря с дольками картофеля и сливочным маслом

€12,00

Ветчина (100 гр.)

Подается с маринованными овощным ассорти либо с вялеными помидорами в оливковом масле

Прошутто (сыровяленая ветчина) из Монтаньяны Gran Riserva, выдержка 20 месяцев

€12,00

Прошутто (ветчина) Parma Maxima выдержка 30 месяцев

€18,00

Пармская ветчина, выдержка 24/30 месяцев

€16,00/18,00

Прошутто (ветчина) из черной свинины: Италия и Франция, выдержка 28/40 месяцев (в наличии 1 в неделю)

- Mora Romagnola (Болонские холмы)

€18,00

- Nero dei Nebrodi (Мессина)

€25,00

- Cinta Senese (Сиена)

€18,00

- Noir de Bigorre (французские Пиренеи)

€25,00

Сыровяленая говядина Cecina de León, подается с оливковым

маслом DOP с подкопчённым сыром буррата

€18,00

Ломо де Бейота приготовленный при низкой температуре с

соусом чимичурри

€18,00

Палета de Bellota (сыровяленый свиной окорок) выдержка 50 месяцев €30,00

Иберийский Хамон de Bellota (сыровяленый свиной окорок) выдержка 50
*месяцев (**был назван лучшим в мире**)*
€30,00

Иберийский Хамон de Bellota (сыровяленый свиной окорок) выдержка 80

*месяцев (**был назван лучшим в мире**)*
€40,00

Нарезки

Подаются с маринованными овощами либо с вялеными помидорами в оливковом масле. Сыры[7] подаются с мостардами и джемами нашего производства

Нарезка салями DOP:
сыровяленая салями собственного производства, панчетта (разновидность бекона) с перцем, Coppa Sant'Ilario (сыровяленая свиная шея), сало Lardo домашнего соления
€16,00

Нарезка Прошутто:
Прошутто из Белой Свинины, копченая говядина Cecina de León di Bue, вареная ветчина Прошутто собственного изготовления
€18,00

Нарезка Прошутто Royal: Пармская ветчина, Прошутто из черной свинины, Paleta Iberica di Bellota(сыровяленый свиной окорок) €25,00

Нарезка из 4 видов сыра[7]

€12,00

Нарезка из 6 видов сыра[7]

€18,00

Нарезка из 8 видов сыра[7]

€24,00

Нарезка из 10 видов сыра[7]

€30,00

**Каждое блюдо в качестве закуски рекомендовано на 2 персоны*

Первые блюда – домашние макароны и ньокки

В некоторых случаях первые блюда подаются со свежим сыром Parmigiano Reggiano

Биголи[1,3] (венецианские спагетти) с сардинами[7], кедровыми орешками[8], очищенными помидорами, оливками с оливковым маслом

из Вальпантены

€10,00

Биголи[1,3] (венецианские спагетти) с рагу из ослиного мяса

€10,00

Макароны с римским соусом Аматричана (био-помидоры, щековина черной свиньи с гор Неброди, свежий сыр Cacio[7])
€12,00

Яичная лапша тальятелле[1,3] с сезонным соусом

€14,00

Ньокки (картофельные клецки) с помидорами и сыром Cacio[7]

Primo sale с перцем

€10,00

Ньокки (картофельные клецки) с нежным сыром Gorgonzola[7] и грецкими орехами[8]

€10,00

Ризотто дня (минимум на 2 чел., 15/18 мин. ожидания)

€ 14,00

Равиоли с сезонной начинкой

€14,00

Блюда из конины

Мясо подается с оливковым маслом DOP и солью Maldon

Тартар с кедровыми орешками[8], каперсами, черными оливками, хлебом карасау[1] (сардинскими лепешками) 150 гр.

€15,00

Сырое филе с сыром Grasso Monte[1] и грецкими орехами[8] 150 гр.

€20,00

Тальята (оковалок) с Пармезаном[7] (40 мес.) и бальзамическим уксусом

200 гр.

€18,00

Филе, приготовленное на гриле, с овощами гр.200

€24,00

Трис: Тартар, сырая вырезка и слегка обжаренная тальята с сыром Grana[7]
и бальзамическим уксусом
€22,00

Свинина сорта Pata Negra Bellota

Если есть в наличии

"Секретная" вырезка 200 гр.
€20,00

Жареная корейка 400 гр.
€24,00

Тальята cabechero (шея) 200 гр.
€20,00

Блюда из морской рыбы

Согласно ассортименту на рынке

Филе, запеченное в духовке, с гарниром на выбор €9,00/100 гр.
Блюдо рекомендовано на 2 персоны, порция минимум 500 гр.

Филе на гриле
€18,00

Ассорти из сырых морепродуктов
€20,00

**Рыба и морепродукты не выращены в аквакультуре, охлаждены на борту корабля.*

Свежеприготовленные овощи

Запеченный картофель€6,50

Гарнир из вареных овощей €6,50

Другие виды мяса

Мясо подается с оливковым маслом DOP и солью Maldon

Тартар из пьемонтской говядины с солью, перцем, оливковым маслом и горчицей[10] Pottery 150 гр. (комитет Slow Food)
€15,00

Тальята из говядины (пьемонтская порода) с овощами 200 гр.

€20,00

Ягненок био, приготовленный при низкой температуре, блюдо от

Шеф Повара

€20,00

Антрекот с гарниром по выбору

€6,00/100 гр.

Блюдо рекомендовано на 2 персоны. порция минимум 600 гр.

Флорентийский бифштекс с овощным гарниром по выбору

Блюдо рекомендовано на 2 персоны, порция минимум 1 кг.

€7,00/100 гр.

**Сырое мясо нарезается непосредственно перед подачей на стол*

Салаты

Все салаты заправлены оливковым маслом DOP, густым бальзамическим уксусом и солью Maldon

Салат: Листья салата микс, помидоры datterino
€5,00

Салат, большая порция: Листья салата микс, помидоры datterino

€10,00

Сезонный Салат: артишоки, каталонский цикорий, боровики,

панцанелла (тосканский овощной салат с хлебом)

€12,00

Салат Ponte Pietra:
Листья салата микс, яблочная мостарда, густой бальзамический уксус, кусочки сыра Grana[7], кедровые орешки[8], грецкие орехи[9], обжаренное белое мясо, нарезанное соломкой
€12,00

Салат Alcova:
Листья салата микс, вяленые помидоры из Пульи, черные оливки в масле, мед, сыр Camembert
€12,00

Напитки

Вода, обогащенная кислородом Oxigenia 0,75

€2,50

Сладкие напитки

€3,00

Крафтовое Итальянское Пиво[1] 33 cl.

€ 3,50

Gin Tonic

€10,00

Vodka Tonic

€10,00

Итальянские травяные ликеры 40 ml. *€5,00*

Граппы 40 ml. *€5,00/€7,00/*

€10,00/12,00

Импортные ликеры 40 ml. *€8,00/*

€10,00/€12,00/

€15,00/€20,00/

€25,00/€30,00

Кофе Riserva Bottega del caffe' €2,00

Кофе без кофеина или ячменный напиток *€2,50*

Капучино[7] или горячий чай *€3,00*

Капучино[7] без кофеина или из ячменного напитка €3,50

Добавление в кофе алкоголя €1,00/

€2,00/€3,00