

ANTIPASTI ENTRANTES



AL MARE



Polpo con purea di sedano 19,80

Pulpo a la parrilla sobre col de Saboya

Ingredientes alérgenos: lactosa, moluscos,

Capesante & Asparagi 18,80

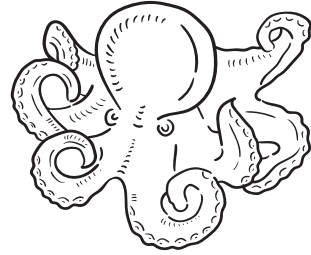
Espárragos frescas salteadas, carpaccio de vieiras

Ingredientes alérgenos: mejillones, sulfitos

Gamberi croccanti al Pistacchio 17,80

Gamba roja sobre capa de pistacho (Pistacchio di Bronte, Sicilia)

Ingredientes alérgenos: crustáceos, lactosa



A TERRA



Sushi del Chianti 14,80

(Sujeto a disponibilidad)

Tartar de ternera de la Toscana, corte a mano Purista con aceite de oliva, sal y pimienta, Lardo Di Collonata

Ingredientes alérgenos: ninguno

Tonno del Chianti alla marinara 14,80

(Sujeto a disponibilidad)

«Mejor que el atún», la especialidad de Dario Cecchini, a base de carne de cerdo

Ingredientes alérgenos: vino (sulfitos)

Después de las 21:00 h

Affettati e Formaggi misti 28,80

para 2 personas

Variación de salumi, prosciutti y quesos seleccionados de las regiones de la Toscana, Emilia Romagna, Piemonte y Friuli.

Dario Cecchini, Prosciutteria Prolongo, queso de Luigi (Arona, Lago Mayor, Piamonte)

Ingredientes alérgenos: lactosa

VEGETARIANO



Flan di Parmigiano 13,80

Souflé de Parmigiano Reggiano

Ingredientes alérgenos: lactosa

Servicio de mesa 4,80

Nuestro pan negro de la panadería ecológica Mauracher, así como el «Pane di Altamura» original de Apulia, aceitunas, el mejor aceite de oliva virgen extra y otras delicias alternas incluidas en el precio.

PRIMI

ENTRANTES CALIENTES



„IL GIRO“ TRA MARE E TERRA



Degustación aperitivos de 3 ó 4 platos 33,00/ 44,00

(precio por persona, a partir de dos personas el mismo menú)

Elige entre nuestros entrantes, pastas, vegetarianas, carnes y pescados.

PASTA



(COMO PLATO PRINCIPAL + 7,00)

Cappelletti Prosciutto San Daniele 18,80

Raviolis caseros rellenos de pollo y limón, salsa mantequilla de salvia.

Ingredientes alérgenos: lactosa, gluten, cereales, huevo

Salame Spinaci-Ricotta , Pomodoro 16,80

(vegetariano) Pasta casera con relleno de ricotta y espinacas con salsa de tomate casera.

Ingredientes alérgenos: lactosa, gluten, cereales, huevo

RISOTTO



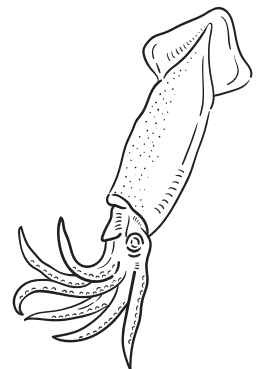
(als Hauptgericht zuzügl 5,00)

Risotto alle Fragole 19,80

Risotto con fresas y stracciatella.

Ingredientes alérgenos: lactosa, apio, vino (sulfitos)

Para nuestros risottos utilizamos exclusivamente la variedad Canaroli Superfino.



ZUPPE



Brodo di Modena 11,80

Caldo claro de pollo y ternera con agnolotti (relleno de carne). Ingredientes alérgenos: lactosa, apio, gluten

SECONDI DI MAR E

PLATO PRINCIPAL PESCADO



Tonno ROSSO 35,80 (pesca salvaje)

Filete de atún: cortado y con un toque picante a la plancha.
Espinacas baby

Ingredientes alérgenos: pescado

Coda di Rospo 36,80 (pesca salvaje)

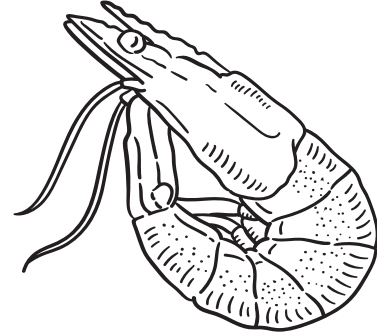
Rape, Lardo di Collonata, puré de trufa

Ingredientes alérgenos: pescado, lactosa

Orata alla Farfalla 24,80

Dorada a la parrilla con verduras

Ingredientes alérgenos: pescado



CONVIVIO PARA CELBRACIONES



Rombo al Forno im Salzteig, Precio por día (entre 9,80 g, pesca salvaje según disponibilidad)

(paara 2-4 personas)

Rodaballo salvaje salado con salsa de flores de alcaparras, tomates cherry, aceitunas taggiasca y rodajas de patata, servido entero y en filetes

Ingredientes alérgenos: pescado, vino (sulfitos)

Branzino al Cartoccio con Risotto Milanese 76,-

(para dos personas)

Lubina con hinojo y cebolla salteada en un pastel con risotto al azafrán

Ingredientes alérgenos: pescado, lactosa, vino (sulfitos)

SECONDI DI CARNE

PLATO PRINCIPAL CARNE



„Il Segreto“ – Tagliata di Manzo 25,80
Selezione Dario Cecchini

Bistec de cuadril a la parrilla de Dario Cecchini con espinacas baby, patatas al romero

Ingredientes alérgenos: ninguno

„La Panzanese“ – Supertagliata di Manzo 58,00
Selezione Dario Cecchini (ca. 500–550 g)
(para 2 personas)

Bistec de cuadril a la parrilla de Dario Cecchini con espinacas baby, patatas al romero

Ingredientes alérgenos: ninguno

Controfiletto Fiorentino (Beiried) 14,80 je 100 g
Selezione Dario Cecchini (500 bis 1000 g)
(de 2 a 4 personas, sujeto a disponibilidad)

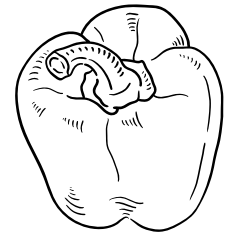
Txuleton a la parrilla de Dario Cecchini con espinacas baby, patatas al romero

Ingredientes alérgenos: ninguno

Bistecca Fiorentina 9,80 je 100 g
Selezione Dario Cecchini (1500 bis 2500 g)
(für 3 bis 6 Personen - nach Verfügbarkeit)

Bistec de cuadril a la parrilla de Dario Cecchini con espinacas baby, patatas al romero

Ingredientes alérgenos: ninguno



CONTORNI

ENTRANTES



Insalata mista di stagione 6,80

Ensalada mixta de temporada

Ingredientes alérgenos: vino (sulfitos)

Verdura di stagione 6,40

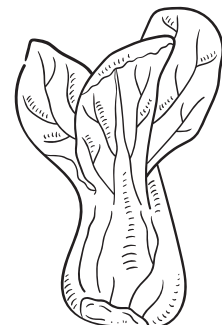
Variación de verduras

Ingredientes alérgenos: ninguno

Spinaci 7,80

Espinacas frescas de hoja pequeña

Ingredientes alérgenos: lactosa, ajo



FORMAGGIO

QUESOS



KÄSESPEZIALITÄTEN VON LUIGI GUFFANTI
NUESTRO QUESERO DE ARONA - LAGO MAGGIORE



Por pieza de degustación 4,80

Ingredientes alérgenos: lactosa

Según disponibilidad

- Gorgonzola dolce** – Lombardía (vaca, pasteurizado, con una maduración mínima de 60 días)
- Pecorino Sardo** – Cerdeña (oveja, crudo, con una maduración mínima de 60 días)
- Parmigiano Reggiano 30 meses** - Emilia Romagna (vaca, crudo, maduración durante 30 meses)
- Taleggio DOP 40 días**- Lombardía - Bergamo (vaca, crudo, maduración durante 40 días)

DOLCI

POSTRES



Torta del Giorno 4,80

Tarta del día

Ingredientes alérgenos: trigo (gluten), lactosa, frutos secos

Pannacotta mit Himbeersorbet 6,80

Ingredientes alérgenos: lactosa

Tiramisu mit Espresso 8,80

Tiramisu mit Plantation Rum 14,80

Ingredientes alérgenos: lactosa, gluten, cereales, huevo

Sgroppino 9,80

Sorbete de limón agitado con prosecco y vodka

Ingredientes alérgenos: cereales que contienen gluten, sulfito de vino

Tris di sorbetti/gelati 12,-

Sorbetes y helados caseros: vainilla, Bronte Pistacho, limón de Amalfi, frambuesa, chocolate negro,

albaricoque de Wachau, frutas del bosque
Ingredientes alérgenos: lactosa

