

GLI ANTIPASTI

CON GLUTINE

1524	Carpaccio di pesce spada con aneto e melograno Sword fisch carpaccio with aneto herb	€ 10.00
1525	Salame d'oca con pompelmo rosa e uva caramellata Salame goose with caramelized grapefruit and grapes	€ 10.00
1526	Seppioline con funghi porcini Cuttlefish with wild mushrooms	€ 11.00
1527	Tagliere di affettati misti con pecorino alle noci Cold cuts with pecorino cheese	€ 10.00
1528	Gamberi rossi di Mazara del Vallo all' algherese con pomodorini, olio e limone, cipolla di tropea e melone - Red prawns with tomato, herbs and onion	€ 16.00
3107	Riso nero di Venere con gamberi e mela verde	€ 10.00
5157	Sformatino di asparagi, scoparolo, crema di zafferano e riso nero	€ 10.00

SENZA GLUTINE

188	Carpaccio di pesce spada con aneto e melograno SG Sword fisch carpaccio with aneto herb gluten free	€ 10.00
189	Seppioline con funghi porcini SG Cuttlefish with wild mushrooms gluten free	€ 11.00
194	Tagliere di affettati misti con pecorino alle noci SG Cold cuts with pecorino cheese gluten free	€ 10.00
218	Gamberi rossi di Mazara del Vallo all' algherese SG con pomodorini, olio e limone, cipolla di tropea e melone - Red prawns with tomato, herbs and onion gluten	€ 16.00
3108	Carpaccio di pesce spada all'aneto SG	€ 10.00
3110	Riso nero di Venere con gamberi e mela verde SG	€ 10.00
4223	Salame con pompelmo rosa e uva caramellata SG	€ 10.00
5158	Sformatino di asparagi, scoparolo, crema di zafferano e riso nero SG	€ 10.00

I PRIMI

CON GLUTINE

196	Pappardelle ai 5 Sensi Ragù di tre carni tagliate a punta di coltello - Pappardelle pasta with meat ragout	€ 12.00
200	Risotto con gamberi di Mazara del Vallo, arancia e zenzero Risotto with Red prawn, orange and ginger	€ 14.00
3111	Cavatelli di pasta fresca con polpa di granchio, olive e pomodorini freschi	€ 13.00
4224	Linguine di Gragnano alla Cetara Pesto di olive, pinoli, pomodorini, pinoli, noci e colatura di alici - Fettuccine pasta with a sauce made from the	€ 12.00
4228	Fettuccine con funghi porcini e zafferano	€ 13.00
5142	Gnocchi di patate rosse con radicchio, ricotta di pecora e noci	€ 13.00
5143	Pisarei con fasò, salsiccia e tartufo nero	€ 15.00

SENZA GLUTINE

204	Fettuccine ai 5 Sensi SG Ragù di tre carni tagliate a punta di coltello - Fettuccine pasta with meat ragout, GLUTEN FREE	€ 12.00
208	Risotto con gamberi di Mazara del Vallo, arancia e zenzero SG Risotto with Red prawn, orange and ginger, GLUTEN FREE	€ 14.00
3118	Penne con polpa di granchio, olive e pomodorini freschi SG	€ 13.00
4225	Linguine di Gragnano alla Cetara SG Pesto di olive, pinoli, pomodorini, pinoli, noci e colatura di alici SENZA GLUTINE- Fettuccine pasta with a	€ 12.00
4229	Fettuccine con funghi porcini e zafferano SG	€ 13.00
5147	Pisarei con fasò, salsiccia e tartufo nero SG	€ 15.00
5148	Penne con radicchio, ricotta di pecora e noci SG	€ 13.00

I SECONDI

DI CARNE CON GLUTINE

210	Costoletta di vitello alla milanese Milanese veal cutlet recipe with arugula and tomatoes	€ 20.00
3119	Tagliata di manzo pepe verde e rosmarino con patata al cartoccio	€ 18.00
5149	Tartare di manzo del Dakota con acciughe, capperi, limone e prezzemolo	€ 19.00

DI CARNE SENZA GLUTINE

3122	Tagliata di manzo pepe verde e rosmarino con patata al cartoccio SG	€ 18.00
4231	Cotoletta di vitello alla Milanese SG	€ 20.00
5150	Tartare di manzo del Dakota con acciughe, capperi, limone e prezzemolo SG	€ 19.00

DI PESCE CON GLUTINE

3130	Involto di pesce spada con scamorza in salsa mediterranea	€ 18.00
4236	Baccalà mantecato con crema di broccoli e tartufo nero	€ 21.00
5153	Tortino di alici ripieno su crema di scarola	€ 16.00
5155	Scrigno di pescatrice ai frutti di mare	€ 21.00

DI PESCE SENZA GLUTINE

216	Involto di pesce spada con scamorza in salsa mediterranea SG Swordfish roll with scamorza cheese and tomato, olives & pine nuts	€ 18.00
4237	Baccalà mantecato con crema di broccoli e tartufo nero SG	€ 21.00
5154	Tortino di alici ripieno su crema di scarola SG	€ 16.00
5156	Scrigno di pescatrice ai frutti di mare SG	€ 21.00

I VEGETARIANI

CON GLUTINE

3138	Provola affumicata con radicchio al forno e riduzione d'aceto balsamico	€ 11.00
4273	Polpette di melanzane con valeriana	€ 10.00
5144	Tortino di zucca e nocciole con crema di peperoni	€ 10.00

SENZA GLUTINE

3135	Provola affumicata con radicchio al forno e riduzione d'aceto balsamico SG	€ 11.00
4274	Polpette di melanzane con valeriana SG	€ 10.00
5145	Tortino di zucca e nocciole con crema di peperoni SG	€ 10.00

IL PANE FATTO IN CASA

CON GLUTINE

222	Pane 3 pz. - Bread (3 pz.)	€ 1.50
-----	-------------------------------	--------

SENZA GLUTINE

223	Pane SG 3 pz. - Bread GLUTEN FREE (3 pz.)	€ 1.50
-----	--	--------

I FORMAGGI

5146	Pecorino canestrato di Moliterno con uva caramellata e mostarda casalinga	€ 12.00
------	---	---------

I DESSERT

CON GLUTINE

224	Crostatina con confettura ai frutti di bosco Little tart with berries	€ 6.00
-----	--	--------

225	Pastiera napoletana Pasta frolla ripiena di un impasto di grano bollito, ricotta, uova, spezie e canditi - Neapolitan pastiera	€ 6.00
-----	---	--------

3141	Soufflè al cioccolato fondente	€ 6.00
------	--------------------------------	--------

3142	Ananas e melograno	€ 6.00
------	--------------------	--------

3143	Mousse al cioccolato e peperoncino con cialda alle mandorle	€ 6.00
------	---	--------

3144	Zafferina ai 5 Sensi Panna cotta allo zafferano con kiwi	€ 6.00
------	---	--------

SENZA GLUTINE

226	Mousse al cioccolato e peperoncino con cialda alle mandorle SG Chocolate mouse with chilli pepper and almond biscuit	€ 6.00
-----	---	--------

227	Zafferina ai 5 Sensi SG Panna cotta allo zafferano con kiwi - Cream pudding with saffron and kiwi	€ 6.00
-----	--	--------

3145	Ananas e melograno SG	€ 6.00
------	-----------------------	--------

3146	Soufflè al cioccolato fondente SG	€ 6.00
------	-----------------------------------	--------

I VINI

LE BOLLICINE

5528	Prosecco di Valdobbiadene Nani Rizzi Denis Spagnol	€ 18.00
5529	Cartize Superiore Le Colture	€ 30.00
5530	Champagne Brut G.H Mumm	€ 50.00

I BIANCHI

234	Petite Arvine Vigne Champorette Les Cretes	€ 25.00
236	Erbaluce di Caluso La Rustia Orsolani	€ 21.00
238	Gewurtzstraminer Cantina Tramin	€ 22.00
239	Tocai Friulano Pierpaolo Pecorari	€ 22.00
243	Pallagrello Bianco "Le Ortole" Vestini Campagnano	€ 28.00
5531	Passerina Frizzante "Fiori di Seta" Moncaro	€ 16.00
5532	Pinot Grigio del Friuli Casali Magnano	€ 18.00
5533	Gavi Faci di Tassarolo Castellari Bergaglio	€ 19.00

I ROSSI

245	Emilia Rosso Il Predio Tenuta La Guardia	€ 13.00
247	Bonarda Testori del Praghino Azienda Agricola Testori	€ 15.00
249	Syrah Mandarossa	€ 18.00
251	Rosso Conero Fructus Conte L. Dittajuti	€ 18.00
252	Aglianico Rocco dei Leoni Matilde	€ 20.00
253	Bonera (Nero d'Avola Cabernet) Mandarossa	€ 20.00
254	Teroldego Rotaliano Cantina Rotaliana	€ 20.00
255	Morellino di Scansano Bella Marsilia Poggio Argentiera	€ 21.00
257	Nebbiolo Langhe Produttori del Barbaresco	€ 22.00
259	Rosso di Montalcino Azienda Agricola A. Sassetti	€ 24.00
260	Carthago (Nero d'Avola) Mandarossa	€ 26.00
262	Barbaresco Produttori del Barbaresco	€ 36.00
263	Amarone La Marega Azienda Agricola Le Salette	€ 50.00
265	Brunello di Montalcino Azienda Agricola Lisini	€ 60.00
5534	Barbera d'Asti Superiore Marej Enrico Vaudano	€ 20.00
5535	Chianti Superiore Il Leo Azienda Agricola Ruffino	€ 20.00

LE BEVANDE

BIRRE

269	Menabrea 37.5cl	€ 4.00
-----	--------------------	--------

BIBITE

268	Coca Cola 33 cl	€ 2.60
-----	--------------------	--------

ACQUE

266	Acqua frizzante San Pellegrino 75cl	€ 2.60
267	Acqua naturale Panna 75cl	€ 2.60

UTILITIES

270	Bis posate Forchetta e coltello in mater bi e tovagliolino	€ 0.40
271	Kit Bacchetteforchette Tris posate in materbi con tovagliolino, piatto foglia di palma 17x12, bacchette	€ 1.20
5506	Supplemento gestione telefonica	€ 3.00

SPECIAL GIFT

5641	Codice per film a noleggio gratuito (max 1) su ownair.it Max 1 codice per ordine. Iniziativa valida fino al 13 giugno 2012 salvo esaurimento (1000 codici disponibili).	€ 0.00
------	--	--------