



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 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 o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

* prodotti surgelati

Per cominciare

Hummus di ceci con crudità di verdure di stagione ^(9,11)	€ 7.00
Segato di carciofi condito con olio nuovo, sale, pepe, parmigiano e fili di cipolla croccanti	€ 8.00
Torrino di melanzane e acciughe con pesto e pomodorini su crema orange di peperoni ^(1,4)	€ 9.00
Sformatino cremoso di topinambur e carciofini su fonduta di pecorino fresco ^(1,3,7)	€ 10.00
Uovo poche' cotto a bassa temperatura con scaglie di tartufo su crema di taleggio e crumble salato ^(1,3,4)	€ 12.00
Tonno del chianti cotto a bassa temperatura con fagioli cannellini e petali di cipolla di Tropea ⁽¹²⁾	€ 11.00
Moscardini in zimino con bietole su pane tostato all'aglio* ^(1,2,12)	€ 12.00

La nostra pasta

Vellutata di stagione servita con crouton di pane tostato ⁽¹⁾	€ 8.00
Spaghetti di carote con pomodorini confit, olive taggiasche su vellutata di crema di broccoli ⁽¹¹⁾	€ 11.00
Tagliolino fatto in casa alla crema di pomodoro con basilico e cuore di bufala ^(1,3,7)	€ 12.00
Tortello di farina di castagne ripieno di ricotta su crema di cavolfiore e pancetta croccante ^(1,4,7)	€ 13.00
Trenetta con cozze di Arborea sgusciate, datterino scottato e bottarga di Cabras ^(1,2,3,4)	€ 13.00
Risotto espresso con gamberi rosa, mantecato con la loro bisque, polvere di caffè, cipolla caramella e pomodorini confit ^(2,4,7)	€ 14.00

Le nostre specialità

Tajine di verdure di stagione servita con cous cous cotto a vapore	€ 12.00
Mousse di Baccalà mantecato all'olio su crema di porri, ceci, cavolo nero e cialde di pane carasau* ^(1,4)	€ 13.00
Polpo in galera con patate masce' al lime, pomodorini confit e crema di mare* ^(4,11)	€ 18.00
Cinghiale locale con prugne e castagne su crema di polenta ⁽¹²⁾	€ 18.00
Filetto di manzo con patate arrosto alle erbe del Chianti	€ 20.00

... in accompagnamento

Patate arrosto	€ 4.00
Fagiolini cannellini	€ 4.00
Insalata	€ 3.00
insalata mista	€ 5.00

Dulcis in fundo

Cantucci di Prato e Vin Santo ^(1,3,7,8,11,12)	€ 6,00
Crumble di mele, con uvetta e cannella	€ 5,00
Specialità della pasticceria Mannori ^(1,3,7,8,11,12)	€ 7,00