



Primi

<i>Zuppa di pesce "Festival"</i> 1.2.4.12.14	24
<i>Spaghetti alle sarde, riduzione di lattuga, nocciole e pane tostato</i> 1.4.7.8	22
<i>Tagliolini aglio olio peperoncino e frutti di mare</i> 1.2.3.14	22
<i>Risotto alla gondoliera in nero (Minimo per 2 persone)</i> 1.4.7.14	22
<i>Tortelli al brasato e crema di Parmigiano</i> 1.3.7	20
<i>Classici italiani (Carbonara, cacio e pepe, bolognese...)</i>	16



Secondi

<i>Orata 360°: arrostita, il suo pil pil e caponata di stagione</i>	<i>1.4</i>	27
<i>Polpo, cuore di burrata e nuvola di zafferano</i>	<i>7.14</i>	22
<i>Doratura di mare con julienne di verdure</i>	<i>1.2.3.4.5</i>	22
<i>Seppioline alla pescatora con polenta</i>	<i>1.14</i>	22
<i>Pescato del giorno alla griglia o al forno</i>		7/9 €/h
<i>Filetto di manzo al gorgonzola</i>	<i>7.10</i>	28
<i>Costoletta 12 ore BBQ con patate al rosmarino</i>	<i>6</i>	22



Dessert

<i>Frutta dorata "Duilio" 7</i>	11
<i>Trasparenze di stagione</i>	11
<i>Coppa esotica 7</i>	10
<i>Essenza di yogurt e bosco caldo 1.3.7.8</i>	10
<i>Tiramisù 1.3.7</i>	10



ALLERGENI:

- 1 Cereali contenenti glutine
- 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 lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole e noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidrite solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, il personale di servizio è a disposizione degli ospiti per informazioni sugli allergeni presenti nei piatti.

La nostra cucina è un ambiente unico e non dispone di aree separate per le diverse preparazioni. Pur adottando ogni precauzione, non è possibile garantire la totale non contaminazione in tracce di allergeni dovuta a possibili contaminazioni crociate.

La informiamo che in mancanza di prodotto alimentare fresco, alcuni alimenti possono essere surgelati o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. Il personale di servizio è a disposizione per una corretta informazione.