

ANTIPASTI

Tartare di Tonno, Insalatina di Sedano &
Valeriana, Teriyaki, Arancia ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁾

€22

Plateau Royal di Mare ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾

€38

Sashimi di Branzino, Lime, Mirtilli &
Riduzione di Aceto di Riso ⁽⁴⁻¹²⁾

€19

Polpo Rosticciato, Giardiniera Nostrana &
Salsa al Lime ⁽¹²⁻¹⁴⁾

€24

Battuta di Manzo, Insalatina, Tuorlo crudo &
Lamelle di Porcino grigliato ⁽³⁾

€22

PRIMI

Risotto Capesante, Gamberi & Scampi, Crema
di Zucca, Bacon Croccante ⁽²⁻⁷⁻¹⁴⁾

€25 p.p.

*(min. 2
persone)*

Tagliolino Fresco all'Uovo, Sardina di
Lago, Pinoli, Zafferano & Polvere di
Bottarga ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾

€19

Spaghettone Barilla Al Bronzo con Gambero
Rosso, la sua Tartare & Spuma di Burrata ⁽¹⁻²⁻⁷⁾

€27

Tagliatelle Fresche alla
Carbonara ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

€18

Ravioli Cacio e Pepe,
Broccoletto & Scaglie Tartufo ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

€24

SECONDI

Rana Pescatrice alla Mediterranea & Crema di
Patate allo Zafferano ⁽⁴⁾

€28

Spada alla Griglia con Verdure & Olio al
Rosmarino ⁽⁴⁾

€22

Filetto di Manzo, Fondo Bruno, Patate al Forno
schiacciata & Chips di riso ⁽⁷⁻¹²⁾

€32

Pluma Iberica, Purè di Castagne, Cavolfiore e
Ciliegiino al Burro ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾

€28

Fiorentina con
Patate al Forno

€6.9 / hg

Uovo Croccante, Datterino Confit, Funghi,
Salsa Tartufata ⁽¹⁻³⁾

€19

LE PIZZE

Margherita | €8,5 ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Basilico

Bufalina | €11 ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, Bufala, Basilico

FAM LIFESTYLE | €18 ^(1,2,4,7)

Pomodoro San Marzano, Bufala, Gambero Marinato, Salmone, Zucchine & Basilico

Bologna | €18 ^(1,7,8,12)

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Burrata, Granella di Pistacchio

Parma | €14.5 ^(1,7,12)

Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Pomodorini Ciliegini, Rucola, Grana

Sfiziosa | €14 ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾

Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro San Marzano, Bufala, Pomodorini, Acciughe, Origano

Gustosa | €11.5 ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Mele, Noci

Saporita | 15.5 ⁽¹⁻⁷⁾

Pomodoro San Marzano, Bufala, Pancetta, Pomodorini, Rucola

Regina | €13 ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Grana

La Parmigiana | €12.5 ^(1,3,6,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Melanzane Fritte, Prosciutto Cotto, Uovo Sodo, Grana & Basilico

Calzone Tramonti | €13,5 ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Rucola & Grana

Bianca | €12 ^(1,7)

Mozzarella Fior di Latte, Scamorza, Pomodorini, Origano & Basilico

Napoletana | €12 ^(1,4,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe di Sicilia, Olive Taggiasche, Basilico

Capricciosa | €12.5 ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi, Champignon, Basilico

Quattro Stagioni | €13 ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi, Champignon, Olive Taggiasche, Basilico

Tonno & Cipolla | €11 ^(1,4,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Cipolla di Tropea

Ortolana | €11 ^(1,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Zucchine, Peperoni, Melanzane, Basilico

Quattro Formaggi | €12.5 ^(1,7)

Mozzarella Fior di Latte, Scamorza Affumicata, Gorgonzola, Grana

Calabrese | €12.5^(1,7)

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salamino Piccante, 'Nduja

Salsiccia & Friarelli | €12^(1,7)

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Scamorza Affumicata, Friarielli

ELENCO ALLERGENI

1. **Cereali e derivati**
vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
2. **Crostacei**
vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.
Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
3. **Uova**
considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.
4. **Pesce**
l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi**
le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
6. **Soia**
le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte**
e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticello.
8. **Frutta a guscio**
ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
9. **Sedano**
che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10. **Senape**
allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
11. **Sesamo**
spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
12. **Anidride solforosa e solfiti**
solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
13. **Lupini**
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. **Molluschi**
presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.