



*Menù*

---

*Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati*

---

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

**Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.1169/2011 UE**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
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
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La Direzione

## *Antipasti*

---

Tartare di Manzetta ciocco manzo finlandese allevato a bacche di cacao, con scaglie di cioccolato fondente	€ 16,00
Tartare di wajulem con burrata del Salento	€ 22,00
Croissant salata con lardo di patanegra	€ 12,00
Fior di Burrata del Salento	€ 6,00
Carne salata di black angus americano Scottata alla piastra con olio di tartufo	€ 15,00

## *Stuzzicherie*

---

Sciatt della Valtellina su letto di Insalatina mista 10 pezzi	€ 12,00
Jalapeños	€ 8,00
Anelli di cipolla	€ 5,00
Crocchette di patate	€ 5,00
Piatto baby panatina di pollo con crocchette e patatine fritte	€ 12,00

## *Antipasto della casa*

---

Salame nostrano, coppa piacentina, finocchiona Toscana, speck Trentino alto Adige, Bologna nostrana di cinghiale, prosciutto di Praga con filetti di peperone, Delizie in pastella, carne salata di black angus con olio di tartufo, cipolline caramellate, gnocco fritto	€ 20,00
--	---------

## *Primi Piatti*

---

Troccolo alla Etnic Filetto di canguro*, crema di tartufo, panna, funghi porcini*	€ 16,00
Gnocchetti di patate con salamella di bufala e trevigiana mantecati al barbera	€ 15,00
Risotto ai mirtilli mantecato con fondue ai pistilli di zafferano minimo 2 persone	€ 16,00
Tagliatelle fresche al ragù di black angus con crema di pistacchio	€ 15,00
Spatzle tirolesi con speck e curry madras	€ 12,00
Fusilli freschi con fondue di formaggi e crema di tartufo nero	€ 15,00
Scialatielli con sugo di cervo e funghi porcini	€ 16,00

## *Specialità Carni Italiane*

---

In collaborazione con la LEM Carni e la Facoltà Veterinaria dell'Università di Bologna

Tagliata di Top Legs di Wagyuem (Metodo Kobe Giapponese 250g) € 30,00

Manzo allevato con tecniche speciali che conferiscono caratteristiche organolettiche, nutrizionali fuori dal comune. La caratteristica di questa carne è un'intensa marmorizzazione data da un'alimentazione ricca di grassi vegetali es. cereali, barbabietola, accompagnato da un massaggio eseguito tramite spazzole meccaniche.

Tagliata di Top Legs Manzetta Erba (250g) € 28,00

La carne proviene da animali allevati esclusivamente a Erba Medica controllata e certificata da A.I.F.E. (Associazione Italiana Foraggi Essiccati) no OGM ciò garantisce alla carne pochi grassi, più proteine e meno calorie; il gusto è un ritorno alle origini per una carne ricca e saporita.

Ribeye Roll di bufalo (Costata senza osso) (500g) € 30,00

La carne degli sportivi. La carne di bufalo è adatta alle persone attente alla cura del proprio benessere, in quanto ha un ottimale rapporto di grassi saturi e insaturi. L'alta concentrazione di proteine ed amminoacidi rendono la carne adatta all'aumento della massa magra.



## *Dessert*

---

I Nostri Sorbetti	€ 4,00
Sorbetto (con Vodka +1€)	
Dolci al Cucchiaino	€ 6,00
Tiramisù in coppa	
Crema Catalana	
Panna Cotta (Caramello, Cioccolato, Fragola, Frutti di Bosco)	
Tartelletta con crema pasticcera e frutta di stagione	
Cannolo siciliano	
Le Nostre Torte	€ 6,00
Torta dello Chef	

## *Bevande*

---

Acqua microfiltrata 75 cl (acqua potabile trattata non conservata)	€ 2,00
Bibite in lattina	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Amari, grappa, limoncello	€ 3,00
Cognac e whiskey	€ 7,00
Coperto	€ 3,00

## *Lista allergeni*

---

A: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

B: Crostacei e relativi prodotti

C: Uova e relativi prodotti

D: Pesce e relativi prodotti

E: Arachidi e relativi prodotti

F: Semi di soia e relativi prodotti

G: Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

H: Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, ecc.)

I: Sedano e relativi prodotti

L: Senape e relativi prodotti

M: Semi di sesamo e relativi prodotti

N: Diossido di zolfo e solfiti (concentrazioni di 10mg/kg/10mg/litro o più riportati come SO<sub>2</sub>)

O: Lupino e relativi prodotti

P: Molluschi e relativi prodotti