

# MENU

à la carte

## ALLERGENI

### **A - Glutine**

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

### **B - Crostacei e derivati**

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

### **C - Uova e derivati**

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme etc.

### **D - Pesce e derivati**

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

### **E - Arachidi e derivati**

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

### **F - Soia e derivati**

latte, tofu, spaghetti, etc.

### **G - Latte e derivati**

yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

### **H - Frutta a guscio e derivati**

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

### **I - Sedano e derivati**

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

### **L - Senape e derivati**

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

### **M - Semi di sesamo e derivati**

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

### **N - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2**

usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

### **O - Lupino e derivati**

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

### **P - Molluschi e derivati**

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

**\* MATERIE PRIME SOGGETTE AD ABBATTIMENTO**

# Gianrò

## ANTIPASTI

OSTRICHE	€. 7,00
*SCAMPI/GAMBERI ROSSI (B)	€. 5,00 al pz
*CRUDO DI ALICI AL BASILICO (A,D,G)	€. 18,00
*TARTARE DI TONNO/CARPACCIO (D)	€. 18,00
*POLPETTE DI BACCALÀ (A,C,D)	€. 12,00
*CROCCHETTE DI MELANZANE (A,C,G,H)	€. 9,00
*INSALATINA DI POLPO CON SENAPE E MIELE (D,L)	€. 18,00
CALAMARETTI FRITTI (A,D)	€. 12,00
SOUTÈ DI COZZE CON CROSTINI AROMATIZZATI ALLE ERBE (A,P)	€. 13,00

## PRIMI

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (B,D,I)	€. 20,00
SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE (A,P,D)	€. 20,00
	€. 18,00
RAVIOLI RIPIENI DI CACIO E PEPE CON COZZE E CANNELLINI (A,C,G,P)	€. 20,00
BUSIATE ALLA PUTTANESCA DI TONNO (A,D)	€. 20,00
LINGUINA DI FARRO CON CALAMARETTI (A,D)	€. 18,00

## SECONDI

CODA DI ROSPO ALLA CACCIATORA (A,D)	€. 25,00
FRITTURA DI ALICI E CALAMARI (A,D)	€. 22,00
*GAMBERONI AL BRANDY E ARANCIA (B)	€. 22,00
*FILETTI DI LAMPUGA ALLA MEDITERRANEA (D)	€. 20,00
PESCE AL SALE (D)	€. 7,50 l'etto
*TAGLIATA DI TONNO (D)	€. 26,00

## DESSERT

TIRAMISÙ ESPRESSO (A,C,G)	€. 8,00
GELATO TARTUFO (C,G,H) 	€. 8,00
*BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI (A,C,G)	€. 12,00
SGROPPINO AL PASSION FRUIT (C,G,H)	€. 8,00
DOLCI DI NONNA FLORA (A,C,G,H)	€. 7,00