

# 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 SO<sub>2</sub>

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

## PRIMI

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

## SECONDI

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

## DESSERT

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