# IL PRANZO
## LUNCH

### INIZIAMO
*Starter*

**L'ARANCINA DI FILIPPO ◊** 8,00 €
Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, ragù di carne tagliata a punta di coltello, Ragusano DOP e zafferano

FILIPPO'S ARANCINA
*Fried CarnaroliGran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron - by Filippo La Mantia ◊*

**CREPES CON PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO GROVIERA E SALSA BESHAMEL AL CAFFÈ ◊** 8,00 €
*Crepes with ham, Gruyère cheese, and coffee béchamel sauce*

**UOVO POCHÈ CON SPUMA DI PARMIGIANO, FAGIOLINI, PISELLI ◊** 12,00 €
*Poached egg with Parmesan foam, green beans, peas, and Cuturro crouton ◊*

**TARTARE DI MANZO CON GRAMOLATA DI POMODORINI ◊** 12,00 €
*Beef Tartare with cherry tomatoes ◊*

**INSALATA CAPRESE - POMODORO CUORE DI BUE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, ORIGANO, OLIO ◊** 13,00 €
*Caprese Salad – Oxheart tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil, oregano, and extra virgin olive oil ◊*

**TEMPURA DI PESCE E VERDURE CON GASPACHO BIANCO ◊** 14,00 €
*Fish and vegetable tempura with white gazpacho ◊*

**TARTARE DI TONNO ◊** 14,00 €
*Tuna Tartare ◊*

**POLPO IN DUE COTTURE, SPUMA DI PATATE, CHORIZO, OLIVE NERE ◊** 16,00 €
*Octopus two ways, potato foam, chorizo, black olives ◊*

# IL PRANZO
## LUNCH

### I PRIMI

*Pasta dish*

**MACCHERONCINI ALLA NORMA ◊** 12,00 €

*Maccheroncini with Sicilian Eggplant & Tomato Sauce - "alla Norma" ◊*

**BIGOLI ALLA GHIOTTA DI PESCE SPADA ◊** 16,00 €

*Bigoli with Sicilian-Style Swordfish Sauce ◊*

**RISOTTO AL LIMONE E SCAMPI ◊** 16.00 €

*Lemon and Scampi Risotto*

**PACCHERI DI PASTA FRESCA, RAGÙ DI POLPO, GUANCIALE, PECORINO ◊** 18,00 €

*Home made paccheri, octopus ragù, guanciale, pecorino ◊*

# IL PRANZO
# LUNCH

## I SECONDI

**SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE CON PATATE E BURRO AL ROSMARINO ◊** 15,00 €
*Lemon veal scallopini with rosemary-infused butter potatoes ◊*

**PESCE SPADA GRATINATO ◊** 18,00 €
*Gratinated swordfish◊*

**PETTO DI FARAONA, MOSTARDA DI FICHI E PATATINE AL FORNO ◊** 18,00 €
*Guinea Fowl Breast, fig mustard with Roasted Potatoes ◊*

**BACCALÀ IN TEMPURA, MOSTARDA D'ARANCIA, FINOCCHIO ◊** 20,00 €
*Tempura-battered cod with orange mustard and fennel ◊*

# IL PRANZO
# LUNCH

## LE INSALATE
*Salads*

**GREEN SALAD ◊** 14,00 €

Patate, olive, taccole, ceci, pomodorini, semi, spinacino, crema di babrbabietola e lattuga
Accompagnata da una cialda di lenticchie croccante

*Potatoes, olives, snap peas, chickpeas, cherry tomatoes, seeds, apple cider vinegar, baby spinach, beetroot cream, and lettuce ◊*
*Served with Naan bread*

**NIZZARDA ◊** 16,00 €

Tonno sott'olio, olive, filetti di acciuga, pomodori, cuore di lattuga, sedano, uovo sodo, crema di barbabietola e crema verde
Accompagnata da una cialda di lenticchie croccante

*Tuna in oil, olives, anchovy fillets, tomatoes, heart of lettuce, celery, hard-boiled egg, beetroot cream and green souce ◊*
*Served with Naan bread*

**CAESAR SALAD ◊** 17,00 €

Insalata Iceberg, petto di pollo cotto a bassa temperatura, pancetta disidratata, crostini al burro, scaglie di grana e salsa Cesar

*Iceberg salad, chicken breast cooked at low temperature, dehydrated bacon, butter croutons, parmesan shavings and Cesar sauce ◊*

# IL PRANZO
# LUNCH

## I TOAST
*SANDWICH*

**GREEN TOAST ◊** 13,00 €

Pancarrè ai cereali, formaggio al tartufo, pomodori secchi, rucola, radicchio rosso e semi di girasole

*Multigrain bread, truffle cheese, sun-dried tomatoes, arugula, red radicchio, and sunflower seeds ◊*

**SALMON TOAST ◊** 14,00 €

Pancarrè ai cereali, salmone marinato, rucola e spalmabile

*Whole grain sandwich bread, marinated salmon, arugula, and spreadable cheese*

**CLUB SANDWICH ◊** 16,00 €

Pancarrè bianco, maionese, lattuga, pomodoro, pollo ruspante, pancetta croccante, edamer e uovo al tegamino, patatine

*White sandwich bread, mayonnaise, lettuce, tomato, free-range chicken, crispy bacon, Edam cheese, and fried egg, served with fries ◊*

## LA FRUTTA
*Fruit*

Disponibile solo a pranzo
Available on*ly during lunch*

**LA ZUPPA DI FRUTTA** 8,00 €

Purea di litchi, frutta mista, frutti di bosco, salsa lampone, crumble

*Fruit soup: Lychee purée, mixed fruit, berries, raspberry sauce, crumble*

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo - *Service included in the price*

◊ Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di sala
*For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation, which will be provided by the staff on request*

◊ I nostri prodotti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, arachidi.
*Our dishes may contain the following allergenic substances:cereals containing gluten, eggs, soya, milk, nuts, peanuts*

◊ Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura
*To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling*

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine
I*f fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin*

| ALLERGENE | DESCRIZIONE |
|---|---|
| **Glutine** | Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati. |
| **Crostacei e derivati** | Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili. |
| **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 ecc. |
| **Pesce e derivati** | Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali. |
| **Arachidi e derivati** | Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi. |
| **Soia e derivati** | Latte, tofu, spaghetti, etc. |
| **Latte e derivati** | Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte. |
| **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. |
| **Sedano e derivati** | Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali. |
| **Senape e derivati** | Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| **Semi di sesamo e derivati** | Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine. |
| **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. |
| **Lupino e derivati** | Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine. |
| **Molluschi e derivati** | Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. |
| **Congelato o surgelato** | Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. |
| **Abbattuto** | Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 |