

SNACKS

TARALLI PUGLIESI (1, 6, 10, 11, 12) — 3

Traditional Apulian taralli

PATATINE PIPERS — 3,5

Artisan potato chips

OLIVE SCHIACCIATE FERMENTATE AL NATURALE “OLIVIS” — 4

Naturally fermented crushed olives

GIARDINIERA DI MORGAN (9) — 6

Pickles

ENTRÉE

HUMMUS DI CECI (8,11) — 9

Chickpea hummus

CICORIA RIPASSATA — 8

Sautéed chicory

BACCALÀ MANTECATO (4) — 13

Creamy Codfish

ALICI DEL CANTABRICO, BURRO & CROSTINI (1, 4, 7) — 15

Cantabrian anchovies with butter & toasted bread

CAPONATA DI MELANZANE — 9 (1,12)

Eggplants Caponata

BRUSCHETTE & PIZZETTE

BRUSCHETTA CAPONATA DI MELANZANE AGRODOLCE CON UVETTA (1, 121) — 8

Bruschetta Eggplant Caponata, sweet and sour sauce, raisins

BRUSCHETTA RADICCHIO ARROSTO e FORMAGGIO DI CAPRA (1,7) — 8

Bruschetta Roasted red radish and Goat Cheese

PIZZETTA BIANCA ZUCCA, CACIO E PEPE (1,7) — 9

Pizza flatbread Pumpkin, pecorino cheese and Black Pepper

PIZZETTA BIANCA ALICI DEL CANTABRICO E POMODORINI ARROSTO, SALSA VERDE (1, 4) — 9

Pizza flatbread Anchovies, cherry tomatoes, green sauce

TRAMEZZINI

TRAMEZZINO TOSTATO ROMANO

RADICCHIO AL FORNO, FORMAGGIO DI CAPRA, POMODORINI CONFIT (1,3,7) — 9

Toasted Sandwich Roasted red radish, Goat cheese, confit cherry tomatoes

TRAMEZZINI VENEZIANI

FILETTI DI TONNO, CAVOLO ROSSO MARINATO (1,3,4) — 13

Venetian-style sandwich Tuna fillet, marinated red cabbage

TRAMEZZINI VENEZIANI

INSALATA RUSSA CON GIARDINIERA DI MORGAN, MAIONESE PICCANTE (1,3,9) — 13

Venetian-style sandwich Pickled Vegetables and Spicy Mayo

TRAMEZZINI VENEZIANI

BACCALÀ MANTECATO & PATATE (1,4) — 13

Venetian-style sandwich with creamed cod & potatoes

PIATTI

LASAGNA ALLE ZUCCHINE (1,3,7) — 14

Zucchini Lasagna

RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA & SPINACI, BURRO E SALVIA (1,3,7) — 14

Buffalo ricotta & spinach ravioli, butter & sage

PARMIGIANA DI MELANZANE (1,3,7) — 14

Eggplant parmigiana with tomato sauce

FORMAGGI

FORMAGGI DI CAPRA A LATTE CRUDO (7) — 19 / 25

Raw milk goat cheese selection

DOLCI

BISCOTTI CIOCCOLATO E SALE con crema di zabaione (1,3,7) — 5

Chocolate salty cookies with zabaione cream

BABA' AL LIMONCELLO (1,3,7) — 5

Babà Limoncello

PANE QUOTIDIANO – FARINE ANTICHE, LIEVITO MADRE (1) — 3

Sourdough bread made with ancient grains

FORMULA PRANZO lunedì-venerdì 12:30-15:00

€19 acqua e pane incluso

ENTRÉE (a scelta)

CICORIA RIPASSATA

Sautéed chicory

HUMMUS DI CECI (8,11)

Chickpea hummus

CAPONATA DI MELANZANE (1,12)

Eggplants Caponata

PIATTO (a scelta)

RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA & SPINACI, BURRO E SALVIA (1,3,7)

Buffalo ricotta & spinach ravioli, butter & sage

PARMIGIANA DI MELANZANE (1,3,7)

Eggplant parmigiana

-
- + TRAMEZZINI VENEZIANI DEL GIORNO (coppia) €13
 - + caffè €1,50
 - + dessert del giorno €5 / €6
 - + pane extra €3

LISTA ALLERGENI

IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011, IL TITOLARE DI QUESTA AZIENDA È A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI PER FORNIRE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI EVENTUALI ALLERGENI (PREVISTI DALL'ALLEGATO II) PRESENTI NEI PRODOTTI SOMMINISTRATI 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L 304/43 (In vigore dal 13.12.2014)

ALLEGATO II
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 in concentrazione superiori a 10 ml/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

14 persone

TRAM VENEZIANI (2 a testa)

**14 pezzi cavolo rosso marinato, semi di sesamo,
stagionato di capra;**

14 pezzi radicchio al forno, pomodorini confit e hummus

BRUSCHETTE (2 piccole a testa)

14 x zucca cacio e pepe

14 x cicoria, salsa verde, buccia di limone

7 x ciotoline di hummus servito con pane

taralli pugliesi

olive