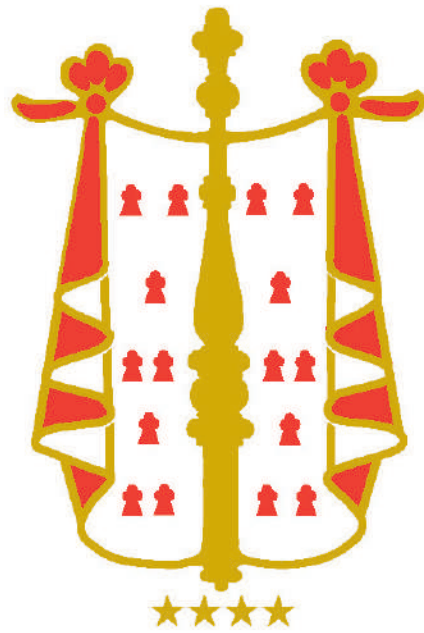


SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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) lattio.
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 sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/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.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



“MARIO and MIKI”

*Vi attendono tutti i giorni
dalle ore 12 alle ore 15,30*

*We look forward to welcoming you
every day from 12 p.m. until 3,30 p.m.
and wish you a nice lunch*



1) Antipasti/Hors D'ouvres

- Gamberi di Santa adagiati su purea** € 25,00
Local prawns on bed of mashed potatoes and spinach
Ingredienti: gamberi, patate, spinaci, sale, olio, erbe
**Allergeni: pesce - Provenienza: locale*
- Tartare di tonno** € 23,00
Tuna tartare
Ingredienti: tonno, cipolla, capperi, finocchi, limone, sale, olio
**Allergeni: pesce*
- Mix marinato: acciughe e triglie con cipolla di Tropea** € 20,00
marinated mix of anchovies and mullets with red onion
Ingredienti: acciughe, triglie, cipolla, sale, olio, limone
**Allergeni: pesce*
- Salmone fresco marinato con zucchero, sale e agrumi** € 20,00
fresh salmon marinated with sugar, salt and citrus.
Ingredienti: salmone, zucchero, sale, limone, arance, pompelmo
**Allergeni: pesce*
- Caprese** € 15,00
Bufalo mozzarella, tomato, origan and basil
Ingredienti: mozzarella di bufala, pomodoro, origano, basilico
**Allergeni: latte*
- Prosciutto crudo con melone Cantalupo** € 15,00
Raw ham with Cantalupo melon
Ingredienti: prosciutto crudo e melone
**Allergeni:*
- Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano** € 16,00
Beef carpaccio with arugula and parmesan cheese
Ingredienti: bresaola, rucola parmigiano, olio, limone
**Allergeni: latte*

2) Insalate miste/Mix salad

- Insalata nizzarda** € 14,00
Mixed salad with tomatoes, anchovies, boiled egg and tuna
Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodori, tonno, acciughe, uovo sodo
**Allergeni: uovo*
- Rucola con scaglie di parmigiano e cipolla** € 12,00
Arugola salad with parmesan and red onions
Ingredienti: rucola, parmigiano, cipolla rossa
**Allergeni: latte*
- Insalata capricciosa** € 11,00
Mixed salad with tomatoes, carrots and bufalo mozzarella
Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodoro, carote, mozzarella
**Allergeni: latte*
- Insalata mista** € 10,00
Mixed salad with tomatoes and carrots
Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodori, carote
**Allergeni: latte*

Coperto/ Cover Charge / Bedeckt € 3,00

** alcuni tipi di pesci potrebbero essere abbattuti*



3) Primi piatti/First courses

- Tagliolini bianchi con gamberi e zucchine** € 18,00
Tagliolini with prawns and courgettes
Ingredienti: tagliolini bianchi, gamberi, zucchine, pomodoro, sale, olio
***Allergeni: glutine, pesce**
- Chicche della nonna con pomodoro fresco e basilico** € 16,00
Potato gnocchi with fresh tomato sauce and basil
Ingredienti: gnocchi di patate, olio extrav. aglio, pomodoro fresco, basilico, prezzemolo
***Allergeni: glutine**
- Trenette al pesto** € 16,00
Trenette with pesto sauce
Ingredienti: trenette, basilico, aglio, pecorino, caprino, panna
***Allergeni: glutine, latte**
- Tagliolini al nero di seppia con totani** € 18,00
Tagliolini with cuttlefish ink with squid
Ingredienti: tagliolini al nero di seppia, calamari, pomodoro, prezzemolo
***Allergeni: glutine, pesce**
- Spaghetti alle vongole** € 16,00
Spaghetti with clams
Ingredienti: spaghetti, vongole, aglio, olio extravergine, vino bianco, prezzemolo, sale
***Allergeni: glutine, pesce**
- Penne alla Portofino** € 15,00
Penne with tomato and pesto sauce
Ingredienti: penne, salsa di pomodoro, pesto, panna
***Allergeni: glutine, latte**
- Spaghetti dello chef** € 16,00
Spaghetti with fisch sauce
Ingredienti: spaghetti, pomodoro, pesce fresco
***Allergeni: latte**
- Penne all'arrabbiata** € 14,00
Penne with spice tomato sauce
Ingredienti: penne, aglio, peperoncino, capperi, salsa di pomodoro, prezzemolo
***Allergeni: glutine**
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino** € 14,00
Spaghetti with garlic, oil extra and hot pepper
Ingredienti: spaghetti, aglio, olio extravergine, peperoncino, prezzemolo
***Allergeni: glutine**
- (*)Pizza margherita** € 12,00
(*) Prodotti surgelati / frozen product
Ingredienti: pomodoro, mozzarella
***Allergeni: glutine, latte**

Coperto/ Cover Charge / Bedeckt € 3,00

* alcuni tipi di pesci potrebbero essere abbattuti



4) Secondi piatti/Main courses

Tonno alla griglia Grilled tuna Ingredienti: tonno, olio extravergine, erbe <i>*Allergeni: pesce</i>	€ 24,00
Pesce alla griglia (secondo disponibilità) Grilled fish according to availability <i>*Allergeni: pesce</i>	€ 25,00
Verdure al forno con caprino Grilled vegetables with soft cheese Ingredienti: melanzane, zucchine, peperoni, caprino, origano, olio <i>*Allergeni: latte</i>	€ 15,00
Omelette naturale Plain omelette Ingredienti: uova, sale, parmigiano <i>*Allergeni: uova, latte</i>	€ 10,00
Omelette al formaggio/cotto Cheese and ham omelette Ingredienti: uova, sale, parmigiano, prosciutto cotto, formaggio <i>*Allergeni: uova, latte</i>	€ 12,00
Composizione di formaggi Selection of cheese Ingredienti: latte, caglio <i>*Allergeni: latte</i>	€ 14,00

Coperto/ Cover Charge / Bedeckt € 3,00

** alcuni tipi di pesci potrebbero essere abbattuti*



5) Dolci e frutta/ Desserts and fresh fruit

Crostatina ai frutti di bosco Crostatina pastry with fresh berries Ingredienti: latte, burro, uova, scorza limone, bicarbonato, sale, farina, lamponi, more, mirtilli *Allergeni: glutine, latte, uova	€ 11,00
Flan al cioccolato fondente Chocolate flan Ingredienti: farina, zucchero, uova, latte, cioccolato, vaniglia *Allergeni: glutine, latte, uova	€ 10,00
Semifreddo al torroncino Nougard parfait with hot chocolate Ingredienti: latte, zucchero, oli vegetali, torrone, grassi vegetali, uova, glucosio, cioccolata calda *Allergeni: latte, uova	€ 10,00
Panna cotta con salsa di fragole Panna cotta with strawberries Ingredienti: latte, uova, zucchero, colla di pesce, panna *Allergeni: latte, uova	€ 10,00
Fragole con gelato Strawberries with ice cream Ingredienti: fragole, latte, uova, zucchero *Allergeni: latte, uova	€ 10,00
Composizione di frutta fresca Selection of mixed fruits Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone, pesche *Allergeni:	€ 10,00
Frutti di bosco Blueberries, raspberries, blackberries Ingredienti: lamponi, more, mirtilli *Allergeni:	€ 10,00
Frutti di bosco con gelato Blueberries, raspberries, blackberries with ice cream Ingredienti: lamponi, more, mirtilli con gelato *Allergeni: latte, uova	€ 12,00
Macedonia di frutta Fresh fruit salad Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone *Allergeni:	€ 8,00
Macedonia con gelato Fresh fruit salad with ice cream Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone con gelato *Allergeni: latte, uova	€ 10,00
Ananas al Grand Marnier Fresh pineapple with Grand Marnier Ingredienti: ananas, Grand Marnier *Allergeni:	€ 10,00
Gelati misti Selection of ice cream Ingredienti: latte, uova *Allergeni: latte, uova	€ 9,00
1 Pallina di Gelato (1 ball ice cream)	€ 3,00
2 Palline di Gelato (2 ball ice cream)	€ 6,00
Coperto/ Cover Charge / Bedeckt	€ 3,00



6) Acque minerali/Mineral water

Acqua minerale S. Bernardo 1 l. € 4,00
S. Bernardo mineral water

Acqua minerale S. bernardo 1/2 l. € 3,00
S. Bernardo mineral water 1/2 Lt.

Bibite varie € 6,00
Soft drinks

Birra nazionale € 8,00
Domestic beer

Birra estera € 8,00
Imported beer

Bicchieri di vino € 8,00
Wine by the glass

1/4 vino € 14,00
1/4 Lt. House wine

1/2 vino € 20,00
1/2 Lt. House wine

***Allergeni: solfiti**

7) Selezione di vini a bicchiere/Our selection of wine glasses

Amarone Bertani € 18,00
Barolo Montaribaldi € 18,00
Barbaresco Montaribaldi € 15,00
Brunello C. d'Orcia € 18,00
Nebbiolo Montaribaldi € 12,00
Bruciato Antinori € 12,00
Le Difese € 11,00
Maraccio E. Primo € 8,00
Rosso di Montalcino "Gerla" € 12,00
Barco Reale Capezzana € 8,00

Pinot Grigio Puiatti € 8,00
Chardonnay Frescobaldi € 8,00
Sauvignon Puiatti € 8,00
Pinot Gris Alsaiano Gruss € 12,00
Gewurztraminer Alsaiano Gruss € 12,00
Pigato/Vermentino € 8,00
..... €
..... €
..... €
..... €
..... €



RATING/ RICONOSCIMENTI



= GAMBERO ROSSO



= BIBENDA



GIALLO = HACHETTE



= JAMES SUCKLING



= VINOUS



= ROBERT PARKER



= WINE SPECTATOR



= XTRAWINE



= VITAE AIS 4 VITI



BLU = VERONELLI



= WINE SEARCHER



8) Vini rosé/Rosé wines * Allergeni: solfiti

VINI

HOUSE



YEAR

VINI	HOUSE			YEAR	
Scalabrone Rosè	Antinori		(Cabernet/ Merlot/ Syrah)	95 p.	€ 32,00
Cà dei Frati	Cà dei Frati		(Barbera/ Marzem./ Sangio.)	90 p.	€ 26,00
Primitivo Rosè	Paolo Leo		(Primitivo)	88 p.	€ 24,00
Aldobrandesca "A"	Antinori		(Aleatico 100%)	92 p.	€ 60,00
Rosè	Terlano		(Lagrein)	90 p.	€ 34,00
Rosè	Nals Margreid		(Pinot/ Merlot/ Lagrein)	90 p.	€ 30,00

9) Vini bianchi/White wines * Allergeni: solfiti

TOP WHITE:

VINI	HOUSE			YEAR	
Terre Alte	L.Felluga	5 4	(P. Bianco/ Souv./ Friul.)	95 p.	€ 110,00
Fior d'Uva	Marisa Cuomo		(Fenile/ Ginestra/ Ripoli)	96 p.	€ 110,00
Sirmian	Nals Margreid	5	(Pinot Bianco)	95 p.	€ 60,00
Capichera V.T.	Ragnedda	★★★ 4	(Vermentino)	93 p.	€ 100,00
Capichera Classico	Ragnedda		(Vermentino)	90 p.	€ 75,00
Lis	Lis Neris	5 4	(P. Grigio/ Chard./ Sauv.)	92 p.	€ 70,00
Confini	Lis Neris	4 4	(Gewur./ P. Grigio/ Riesl.)	92 p.	€ 65,00
Nova Domus	Terlano		(P. Bianco/ Chard./ Sauv.)	95 p.	€ 90,00
Quark Collection	Terlano		(Sauvignon Blanc)	96 p.	€ 95,00
Worberg Collection	Terlano	5 4	(Pinot Bianco)	95 p.	€ 65,00
Kreuth Collection	Terlano	5 4	(Chardonnay)	93 p.	€ 45,00
Winkl Collection	Terlano	5	(Sauvignon)	93 p.	€ 45,00
Sauvignon Ris.	Russiz Superiore	5	(P. Bianco/Rib./Sauv.)	95 p.	€ 60,00
Ronco del Gnemiz Sauvignon Salici R. Gnemiz			(Sauvignon)	93 p.	€ 65,00
Conte della Vipera	Antinori		(Sauvignon / Sémillon)	95 p.	€ 55,00
Molamatta	Marco Feluga	4	(P. Bianco/ Friul./ Rib.)	93 p.	€ 45,00
Sauvignon Sol	Ronco di Gnemiz		(Sauvignon)	93 p.	€ 65,00
Malvasia Dis Cumieris	Vie di Romans		(Malvasia Istriana)	92 p.	€ 60,00
Terlaner	Terlano		(P. Bianco/Chard./Sauv.)	94 p.	€ 32,00



VINI

HOUSE

PINOT GRIGIO:

Pinot Grigio	L.Felluga		(Pinot Grigio)	91 p.	€ 40,00
Pinot Gris	Lis Neris		"	94 p.	€ 45,00
Pinot Grigio	Russiz Superiore		"	90 p.	€ 40,00
Pinot Grigio	Pecorari		"	88 p.	€ 30,00
Pinot Grigio Dessimis	Vie di Romans		"	92 p.	€ 60,00
Pinot Grigio	Terlano		"	93 p.	€ 32,00
Pinot Grigio Hill	Nals Magreid		"	91 p.	€ 30,00

CHARDONNAY:

Chardonnay	Pecorari		(Chardonnay)	88 p.	€ 30,00
Jurosa	Lis Neris		"	93 p.	€ 45,00
Chardonnay	Livio Felluga		"	91 p.	€ 40,00
Bramito	Antinori		"	93 p.	€ 45,00
Chard. Campagnis	Vie di Romans		"	94 p.	€ 50,00
Chardonnay	Terlano		"	92 p.	€ 32,00
Chardonnay Kalk	Nals Magreid		"	91 p.	€ 30,00
Passobianco	Passopisciaro		"	92 p.	€ 50,00

PINOT BIANCO:

Pinot Bianco	Russiz Superiore		(Pinot B.)	95 p.	€ 40,00
Pinot Bianco	Terlano		"	92 p.	€ 32,00
Pinot Bianco Berg	Nals Magreid		"	91 p.	€ 30,00
.....	€

FRIULANO:

Friulano	L. Felluga		(Pinot B.)	90 p.	€ 40,00
La Vila	Lis Neris		"	93 p.	€ 45,00
Dolee Friulano	Vie di Romans		"	93 p.	€ 50,00
.....	€

SAUVIGNON:

Picol	Lis Neris		(Sauvignon)	94 p.	€ 45,00
Sauvignon	Jermann		"	90 p.	€ 45,00
Sauvignon	Russiz Superiore		"	94 p.	€ 36,00
Piere Sauvignon	Vie di Romans		"	96 p.	€ 55,00
Sauvignon Stein	Nals Magreid		"	93 p.	€ 30,00

RIBOLLA GIALLA:

Ribolla	L. Felluga		(Ribolla)	91 p.	€ 40,00
Ribolla	Marco Felluga		"	91 p.	€ 30,00
.....	€



VINI

HOUSE

YEAR

LIGURI:

Pigato	Ruffino	(Pigato)	88 p.	€	26,00
Pigato Cyncus	Poggio dei Gorleri	"	94 p.	€	32,00
Vermentino	Poggio dei Gorleri	(Vermentino)	92 p.	€	32,00
Vermentino Ca' Duà	E. Primo	"	88 p.	€	26,00
Albarola	E. Primo	(Albarola)	€	28,00
Egalée	Marchesi Cattaneo Adorno	Vermentino	€	30,00
Coronata	Marchesi Cattaneo Adorno	(Alb. Verm. Bosco)	€	32,00

ALTRI:

Roero Arneis	Montaribaldi	(Arneise)	90 p.	€	26,00
Gewürztraminer	Flli Gruss Alsazia	(Gewürztraminer)	90 p.	€	38,00
Pinot Gris	Flli Gruss Alsazia	(Pinot Grigio)	90 p.	€	38,00
Lugana	Ca dei Frati	(Turbiana)	90 p.	€	28,00
Gewurztraminer	Terlano	(Gewürztraminer)	91 p.	€	36,00
Furore bianco	Marisa Cuomo	(Biancolella / Falanghina)	90 p.	€	40,00
Costa d'Amalfi	Marisa Cuomo	(Biancolella / Falanghina)	90 p.	€	32,00
Perlato del Bosco	Tua Rita	(Vermentino)	91 p.	€	32,00

10) Vini rossi/Red wines • Allergeni: solfiti

TOP RED:

Solaia	Antinori	5♥4t♥♥♥ (Caber./Sang./Caber. Franc.)	100 p.	€	550,00
Sassicaia	M. Incisa	5♥4t♥♥♥ (Cabernet/Caber. Franc.)	100 p.	€	350,00
Tignarello	Antinori	4♥4t♥♥♥ (Sang./Cab. Franc./Cab Sauv.)	98 p.	€	200,00
San Marco	C. dei Rampolla	4t5♥ (Cab Sauv./Merlot/Sang.)	98 p.	€	160,00
Alceo	C. dei Rampolla	(Cab Sauv./P. Verdot)	€	220,00
Liu	C. dei Rampolla	(Merlot 100%)	€	70,00
Brunello Marroneto	Il Marroneto	5♥4t (Sangiovese)	100 p.	€	350,00
Brunello	Fat dei Barbi	(Sangiovese 100%)	€	200,00
Baffo Nero	Frassinello	5♥♥♥♥ (Merlot 100%)	98 p.	€	340,00
Barolo R.D. Annunziata	Renato Ratti	4♥ (Nebbiolo 100%)	97 p.	€	250,00
Brunello P. Al Vento	Col D'Orcia	5♥4t (Sangiovese)	95 p.	€	220,00
Guado al Tasso	Antinori	5♥4t★★★★ (Caber./Merlot/Caber. Franc.)	97 p.	€	240,00
Amarone	Villa Elena	★★★★ (Corvina/Rondinella)	98 p.	€	160,00
Giusto dei Nostri	Tua Rita	4♥★★★★ (Cabernet/Merlot)	97 p.	€	200,00
Ornellaia	L'Ornellaia	4t♥♥♥ (Cab Sauv./Merlot/Cabernet)	99 p.	€	350,00
Giorgio Primo	La Massa	(Cab Sauv./Merlot/P. Verdot)	95 p.	€	120,00
Amarone	Bertani	5♥4t♥♥♥ (Corvina/Rondinella)	97 p.	€	200,00
Fontalloro	Felsina	(Sangiovese)	€	120,00

VINIHOUSEYEAR**ROSSI:**

Barolo Monprivato	G-Sordo	(Nebbiolo 100%)	97 p.	€ 160,00
Barolo Monvigliero	G-Sordo	(Nebbiolo 100%)	92 p.	€ 150,00
Barolo "50" Marcenasco	R. Ratti	(Nebbiolo 100%)	94 p.	€ 150,00
Barolo	Borgogno	(Nebbiolo 100%)	96 p.	€ 250,00
Barolo M. Chiarlo	Cerequio	5 (Nebbiolo 100%)	95 p.	€ 200,00
Barolo	Coppo	(Nebbiolo 100%)	92 p.	€ 150,00
Barolo	Flli Ceretto B. Rocche	(Nebbiolo 100%)	95 p.	€ 150,00
Barbaresco B. Asili	M. Chiarlo	4 3 (Nebbiolo)	95 p.	€ 110,00
Barbaresco	Flli Ceretto	5 4 (Nebbiolo)	93 p.	€ 120,00
Brunello Pian delle Vigne	Antinori	(Sangiovese)	92 p.	€ 130,00
Brunello	La Gerla	4 (Sangiovese)	95 p.	€ 120,00
Brunello	Col d'Orcia	(Sangiovese)	90 p.	€ 80,00
Grattamacco	Colle Massari	4 (Cab Sa./Cab. Fra./Mer./Sang.)	95 p.	€ 180,00
Radaia	La Parrina Merlot	(Merlot 100%)	94 p.	€ 150,00
Le Serre Nuove	Ornellaia	(Cab Sauv./Merlot/Cab. Franc)	94 p.	€ 110,00
Guido Alberto	M. Incisa	5 (Cab Sauv./Merlot)	95 p.	€ 100,00
Merlot	Torriani C.S.	(Merlot)	92 p.	€ 50,00
San Giorgio	Lungarotti	4 3 (Caber./Sang./Canajolo)	93 p.	€ 110,00
Rubesco V. Monticchio	Lungarotti	5 4 (Sangiovese)	94 p.	€ 110,00
Chianti	Cast. dei Rampolla	(Caber./Sang./Merlot)	95 p.	€ 50,00
Passorosso	Passopisciaro	2 (Nerello mascalese)	90 p.	€ 50,00

11) ALTRI ROSSI:

Bruciato	Antinori	(Cab Sauv./Merlot/Sirah)	93 p.	€ 48,00
Le Volte	L'Ornellaia	(Merl./Sang./Cab. Sauv)	92 p.	€ 45,00
Le Difese	M. Incisa	4 (Sang./Cab. Franc./Cab Sauv.)	93 p.	€ 48,00
Rossi di Notri	Tua Rita	4 (Cab Sauv./Sangiovese)	93 p.	€ 40,00
Nobile di Montepulciano	Avignonesi	(Sangiovese)	92 p.	€ 70,00
Rosso di Montalcino	La Gerla	(Sangiovese)	92 p.	€ 35,00
Le Cupole	Trinoto	(Cab. Franc./Mer./Cab. Sauv.)	92 p.	€ 60,00
Cerasuolo	F. Pisciotto	(Cerasuolo)	91 p.	€ 34,00
Barco Reale	Ten. Capezzana	(Sang./Cab. Sauv./Cannaiolo)	92 p.	€ 30,00
Perlato del Bosco	Tua Rita	(Sangiovese)	€ 60,00



<u>VINI</u>	<u>HOUSE</u>			<u>YEAR</u>	
Rosso Montalcino	Pog. di Sotto	(Sang./Cabernet/Merlot)	92 p.	€ 60,00
Cabernet Sauvignon	Lis. Neris	(Cabernet Sauvignon)	88 p.	€ 32,00
Nebbiolo	G. Sordo	(Nebbiolo)	90 p.	€ 32,00
Maraccio Rosso	E. Primo	(Sangiovese/Merlot)	88 p.	€ 26,00
Dolcetto	Mazzaretti	(Dolcetto)	84 p.	€ 24,00
Bolgheri Rosso	Colle Massari	(Cab. Sauv./Sang./ Cab. Franc.)	94 p.	€ 48,00
Montecucco Rosso	Colle Massari	(Sang. / Cilieg./Cab.)	€ 32,00
Ruit Hora	Caccia al Piano	(Merl./ Cab. Sauv./Petit Verd.)	93 p.	€ 34,00
Remole	Frescobaldi	€ 22,00
Rigoletto	Colle Massari	(Sang./Cilieg./Montep.)	€ 24,00

12) Vini da dessert/Dessert wines *Allergeni: solfiti

Passito di Pantelleria	Tua Rita	(Zibibbo)	92 p.	€ 13,00
Ben Ryé	Donnafugata	(Zibibbo)	95 p.	€ 14,00
Sciacchetra	Polenza	(Bosco/Albarola/Vermentino)	92 p.	€ 15,00
Passito Rosso 5 Terre	Polenza	(Grenace/Rossese)	92 p.	€ 14,00
Garôcc Vend. Tard	Flli Picchio	(Barbera)	92 p.	€ 10,00
Px17	Pedro Ximenez	(Pedro Ximenez)	92 p.	€ 13,00
Moscato	Montaribaldi	(Montilla/Moriles)	88 p.	€ 8,00
Zibibbo	V. Cutolo	(Zibibbo)	90 p.	€ 8,00
Passito di Pantelleria	Lago di Venere	(Moscato)	88 p.	€ 9,00
Dindarello	Maculan	(Moscato Bianco)	90 p.	€ 9,00
Levante Passito	E. Primo	(Vermentino/Albarola)	€ 9,00
Cherry Don Zoilo	W. Humbert	(Pedro Ximenez)	€ 10,00

Ai nostri gentili ospiti

Mario e Miki
informano

Il pesce (crudo) servito sulla terrazza del bar viene preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3 lettera D punto 1.

Questo significa che il pesce fresco viene trattato con speciali macchine chiamate "abbattitori" dove la temperatura scende velocemente a oltre i -32 gradi e per almeno 6 ore, così che il PARASSITA viene eliminato.

Pertanto potete consumare il vostro crudo di pesce in assoluta tranquillità sicuri che siano stati rispettati tutti i procedimenti in materia di sicurezza alimentare come da corsi HCCP da noi conseguiti.

FACCIAMO UN PÒ DI CHIAREZZA SULLA FORMA DI CONSERVAZIONE DEL PESCE:

CONGELAMENTO:

con il congelamento (ovvero il mantenere gli alimenti ad una temperatura inferiore a -18 °C) si ottiene il blocco pressochè totale della crescita microbica con la formazione di cristalli che danneggiano le proprietà organolettiche dell'alimento;

ABBATTIMENTO:

in poche parole l'abbattitore è un surgelatore che, sfruttando aria forzata a -40 °C, raffredda rapidamente il cibo portando la temperatura a -32 gradi per almeno 6 ore e senza che si formino i cristalli di ghiaccio che alterano la consistenza ed il sapore del cibo spezzandone le cellule.

Vi ricordiamo che i nostri prodotti surgelati sono segnalati con il segno *

Vi informiamo inoltre che tutti gli ambienti vengono giornalmente sanificati.

RingraziandoVi per la fiducia
il bar