

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS



CROSTACEI / CRUSTACEANS

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
from sea and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and others



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.
pickled, preserved in oil and in brine foods, jams, dried mushrooms, preserves, etc.



ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
packed snacks, creams and seasonings containing even a small dose of them



FRUTTA A GUSCIO / NUTS

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans and pistachios



GLUTINE / GLUTEN

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati
cereals, wheat, rye, barley, oat, hulled wheat, khorasan wheat, included
hybridised derivatives



LATTE E DERIVATI / MILK AND DERIVATIVES

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
every product in which milk is employed: yoghurt, cookies, cakes, ice cream and
any other cream



LUPINI / LUPINS

presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e simili
presents in vegan foods as: roasts, salami, flours and similar products



MOLLUSCHI / SHELLFISH

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozze, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.
queen scallop, razor clam, scallop, mussels, oyster, limpet, clam, tellina etc.



PESCE/ FISH

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
foods in which fish is present, even in small percentages



SEDANO/ CELERY

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
in pieces, inside soup and sauce preparations and in vegetable concentrates



SENAPE/ MUSTARO

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
It can be found in sauces or in seasonings, especially in Italian "Mostarda"



SESAMO / SESAME

semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
whole seeds used for bread, in flours even in small percentages



SOIA / SOY

prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
derivatives as: soy milk, tofu, soy spaghetti and similar products



UOVA E DERIVATI / EGGS AND DERIVATIVES

uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
eggs and products containing them as: mayonnaise, emulsifier, egg pasta

MENU

ANTIPASTI – STARTERS

***Degustazione di carpacci e crostacei** **25,00 €**
Selection of mixed carpaccios and crustaceans
(Allergeni / allergens 2, 4, 12, 14)

Tonno marinato in salsa di soia e calamondino, scarola riccia, mango, granita di burrata **20,00 €**
Soy sauce and philippine lime marinated tuna, scarole, mango, iced burrata
(Allergeni / allergens 4, 6, 7)

***Capesante scottate, tartare di zucchine e sedano al pepe di sichuan, salsa all'arancio e zenzero** **18,00 €**
Grilled scallops, sichuan pepper aromatised zucchinis and celery tartare, orange and ginger sauce
(Allergeni / allergens 10, 14)

Baccalà mantecato, polenta soffiata e carciofini sott'olio **16,00 €**
Cream of codfish, puffed polenta and artichokes in oil
(Allergeni / allergens 4)

Flan di erbe, fondente di parmigiano, mandorle tostate **14,00 €**
Fresh spring herb Flan, parmesan fondue, toasted almonds
(Allergeni / allergens 1, 3, 7, 8, 10)

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Fusilloni al pesto di prezzemolo, menta e mandorle, seppie e peperone arrosto **20,00 €**
Fusilli with parsley, mint and almond pesto, squid and roasted peppers
(Allergeni / allergens 1, 8, 14)

***Risotto al pomodoro, battuta di scampi, melanzana, crema di bufala** **25,00 €**

Risotto with tomato sauce, scampi tartare, eggplant, buffalo mozzarella cream

(Allergeni / allergens 2, 470, 10, 12)

Cappellacci ripieni di burrata, vongole veraci, 'nduja di Spilinga, salsa al prezzemolo **25,00 €**

Soy sauce and philippine lime marinated tuna, scarole, mango, iced burrata

(Allergeni / allergens 4, 6, 7)

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

***Piovra grigliata, stracciatella pugliese, pesche allo zenzero e ciliegie** **22,00 €**

Grilled octopus, fresh stracciatella from Puglia, ginger aromatised peaches and cherries

(Allergeni / allergens 7, 14)

Pescato del giorno con verdure miste saltate **22,00 €**

Fish of the day fillet with mixed vegetables sauté

(Allergeni / allergens 4)

Sgombro, hummus di ceci e friggitelli **22,00 €**

Mackerel fillet, chickpea hummus and friggitelli peppers

(Allergeni / allergens 4)

CONTORNI – SIDES **5,00 €**

DESSERTS

Tiramisù “espresso” <i>“Made – to – order” Tiramisu</i> (Allergeni / allergens 1, 3, 7)	8,00 €
Panna cotta con frutta fresca <i>Panna cotta with fresh fruit</i> (Allergeni / allergens 7)	8,00 €
Biscottini con crema al mascarpone <i>Homemade cookies with mascarpone cream</i> (Allergeni / allergens 1, 3, 7)	8,00 €
Hugo: cremoso al cioccolato bianco e yogurt, pan di lime, crumble di buranei al cocco, gelatina al prosecco e fiori di sambuco, acqua di fragole e menta <i>Hugo: white chocolate and yoghurt cream, lime sponge, Burano cookies and coconut crumble, prosecco and elderflower jelly, strawberry and mint water</i> (Allergeni / allergens 1, 3, 7)	10,00 €



MENU DEGUSTAZIONE “FORCOLA”

Tartare di Tonno con Carciofi al Burro, Zeste di Limone, Salsa di Menta e Granita di Burrata

Tuna Tartare, Artichokes, Lemon Zest, Mint Sauce and Iced Burrata

Capesante, Crema di Piselli, Basilico e Croccante di Mais

Grilled scallops, peas cream, basil and corn chips

Ravioli alla "Mugnaia", Sogliola al Limone, Castraure di Sant'Erasmo, Polvere di Capperi e Burro Nocciola

"Mugnaia" style Ravioli with Lemon aromatised sole Fish, "Castraure" Artichokes from Sant'Erasmo Island, Caper Powder and Brown Butter

Piovra alla plancia Finocchio in doppia cottura, salsa di Arancio e Zenzero

Grilled Octopus, Fennels, Orange and Ginger Cream

HUGO dessert: Cremoso al Cioccolato Bianco e Jogurt, Pan di Lime, Gelatina al Prosecco e Fiori di Sambuco, Acqua di Fragole e Menta

HUGO dessert: White Chocolate and Yoghurt Cream, Lime Cake, Prosecco and Elderflower Jelly, Strawberry and Mint Water

70 € a persona / per person
(Coperto, acqua e caffè inclusi)

(Il menu è da intendersi per tutto il tavolo/ the menu must be the same for the whole table)

Supplemento “Sui Tetti” 40 euro a persona / Rooftop charge 40 € per person