

Capitolo *Tre*

Cap.3

RACCONTI *di* MUSICA *e* SAPORI

Cap.3

Avvertenze per il consumatore

Riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e Khorasan), **segale**, **orzo**, **avena**, **uova** e prodotti a base di uova, **soia** e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa e solfiti**, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle**, **nocciole**, **noci**, **noci di acagiù**, **noci di pecan**, **noci del Brasile**, **pistacchi**, **noci macadamia**, **o noci del Queensland**; **sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

Allergeni

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1- Cereali | 8- Frutta a guscio |
| 2- Crostacei | 9- Sedano |
| 3- Uova | 10- Senape |
| 4- Pesce | 11- Molluschi |
| 5- Arachidi | 12- Lupini |
| 6- Soia | 13- Sesamo |
| 7- Latticini | 14- Solfiti |

Servizio 10%

INTRODUZIONE

Cap.3

Tartare di tonno scottata

con salsa di basilico profumata a limone, acciuga mar Cantabrico, spuma di mozzarella e pomodoro giallo semidry

25

Tartare di manzo old style

con zabaione salato al Marsala , tarallo napoletano

20

L'insolita catalana

Catalana di Pescatrice C.B.T., cipolla in carpione, patate, pomodoro cuore di bue e sedano ghiaccio, olio al basilico

30

Polpo alla plancia

con salsa Luciana, crumble basilico, salsa aioli e bottarga

20

Aliciotti ripieni

datterino giallo, salsa BBQ e cipolla di Tropea caramellata

18

I.

CAPITOLO 1°

Cap.3

Gnocchetto al gambero rosso

Gnocchetti con gambero rosso e provolone del monaco

22

Risotto all'Astice

Risotto all'Astice blu, polvere di prezzemolo e tartufo

38

Linguina alle vongole

*Linguina alle vongole, pomodoro semidry,
crema basilico e limone candito*

25

Fagottino al ragù

*Fagottino ripieni di bufala, basilico e pomodoro secco,
ragù napoletano e pancia di maiale C.B.T.*

25

II.

CAPITOLO 2°

Cap.3

Little Italy

Pork ribs con friarielli napoletani

20

Baccalà alla brace

*Baccalà C.B.T. e poi arrostito con scarola ripassata
e basilico cristallo*

20

Uno sguardo al passato

Frittura di gamberi e calamari con salsine home made

25

Pezzogna all'acqua pazza

Pezzogna all'acqua pazza con verdure in agro

38

IV.

DOLCI

Cap.3

Cheesecake ai frutti esotici

12

Lingotto 100% cioccolato

12

**Sfera di limoni Sorrento
e pera Williams**

12

Bolla al cioccolato e caffè napoletano

12

Acqua San Pellegrino

3

Acqua Panna

3

Avvertenze per il consumatore

Riguardo le materie prime i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata e i piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (**) sono abbattuti all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

fin.

Capitolo *Tre*

