



MENU GLUTEN FREE E SENZA LATTOSIO



ANTIPASTI euro 21

SOKEY DELL'ALASKA

Il salmone selvaggio dell'Alaska, gazpacho di pomodoro e mayo alla nocciola
Raw wild Alaskan salmon, gazpacho and hazelnuts mayo

CECINA DE LEON

Bresaola spagnola Cecina de Leon, giardiniera di rape e chips di polenta
Bresaola ham Cecina de León, tumip gardener, and polenta chips

Coniglio tonnato

Rabbit with tuna sauce

Indivia belga arrosto, maionese al cerfoglio, pomodori confit, crema di fagioli cannellini, polvere di capperi

Roasted belgian endive, chervil mayonnaise, confit tomatoes, cannellini bean cream, caper powder

PRIMI euro 21

RISOTTO SENZA LATTOSIO

Risotto agli asparagi con mandorle (con burro senza lattosio)
Asparagus risotto with almonds (with butter lactose free)

Fusilli al brodo di pinoli, calamaretti, gamberi e taccole

Fusilli pasta gluten free with pine nut broth, squids, prawns and green beans

TAGLIOLINO CELYAC E SENZA LATTOSIO

Tagliolini di legumi alla cacciatore al ragù di faraona
Tagliolini pasta with hunter-style guinea fowl ragù

SECONDI euro 24

Rana pescatrice in salsa di caciucco, cornetti, limone candito e cracker ai cereali
Monkfish in caciucco sauce, green beans, candied lemon and cereal crackers

TROTA CELYAC E SENZA LATTOSIO

Trota delle dolomiti, crema di patate arrosto
Dolomites trout, roasted potato cream and stracchino cheese

MANZO ALL'OLIO CELYAC E SENZA LATTOSIO

Manzo all'olio con polenta bergamasca
Long cooking beef typical from Bergamo with polenta

Costolette d'agnello, carota arrosto e crema ai funghi porcini €29

Lamb chops, roasted carrot and porcini mushroom cream

Tartare di manzo, caponatina di verdure e quinoa croccante

Raw beef tartare, vegetable caponata and crispy quinoa

DOLCI euro 10

Torta caprese al cioccolato, dolce tipico di Capri all'olio evo

Caprese chocolate cake, a typical dessert of Capri with extra virgin olive oil

Macedonia di frutta speziata

Fruit salad with warm spiced infusion

La granita gourmet

Granite gourmet

Servizio d'acqua potabile purificata €5

Per 2 persone- For 2 Persons

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 7

Little appetizer, bread, table charge and service

Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento. Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalare eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI.



MENU GLUTEN FREE E SENZA LATTOSIO



Servizio d'acqua potabile purificata €5

Per 2 persone- For 2 Persons

Stuzzichino, pane, coperto e servizio € 7

Little appetizer, bread, table charge and service

Il pesce in carta è di altissima qualità, in genere non allevato, pescato e congelato a bordo. Alcune preparazioni di paste fresche subiscono in genere un processo di abbattitura e congelamento. Chiedere al personale la presenza di allergeni e segnalate eventuali allergie oppure consultare il REGISTRO DEGLI ALLERGENI.