

MENÙ



PER INIZIARE

Sapori di Mare	13€
Tonno affumicato melone e basilico	10€
Sapori di Lago	12€
Burrata e trota affumicata con rucola e pomodorini	12€
Grigliata di mortadella con stracciatella e pistacchio	10€
Rusticone dei Reali (x2 persone)	20€

PRIMI

Fettuccine con pomodoro fresco, stracciatella e pesto di basilico	10€
Fettuccine al ragù bianco di vitello	12€
Ravioloni di ricotta burro, salvia e speck croccante	12€
Gnocchettone con trota affumicata e zucchine	13€
Pacchero artigianale con pesce spada, pomodorini e olive nere	13€
Fettuccine alta marea	13€

SECONDI

Bistecca di angus americano	15€
Tagliata di filetto di manzo italiano al rosmarino	17€
Tagliata di filetto di manzo italiano al lardo di colonnata	18€
Trota Km zero con alloro	13€
Trota con limone km zero e guanciaie	15€
Frittura di calamari	15€
Gamberoni gratinati	16€
Bistecca di pesce spada con erbe aromatiche	16€
Contorno di stagione	4€

DESSERT

1 Dolci della Nostra pasticceria	5€
Caffè	1,50€
Pane di Cerreto Laziale (Forno Salvati)	1,50€
Acqua	2,50€

ALLERGENI (ai sensi del reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.

Glutine e derivati, Crostacei e derivati, Uova e derivati, Pesce e derivati, Arachidi e derivati, Soia e derivati, Latte e suoi derivati, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, ecc) e derivati, Sedano e derivati, Senape e derivati, Semi di sesamo e derivati, Anidride solforosa e solfiti, Lupini e derivati, Molluschi e derivati

Si invitano i consumatori allergici ad uno o più allergeni a comunicarlo al personale.