

Meridionale

Antipasti Starters

Caponata di melanzane con bufala e crostini di pane € 14

Aubergine caponata with buffalo mozzarella and bread croutons

Allergeni / Allergens: (1-7-9-12)

Polpetta di cicoria con crema al pecorino e guanciale croccante € 13

Chicory croquettes with pecorino cream and crunchy pork-cheek

Allergeni / Allergens: (1-5-7-12)

Polpo* Rosticcato su crema di patate con olive, pachino e pane Carasau € 16

Roasted octopus* on potatoes cream with olives, cherry tomatoes and Carasau bread

Allergeni / Allergens: (1-4-7-9-12-14)

Bruschetta con burrata, alici, gamberoni* e pomodoro pachino € 15

Toasted bread with burrata cheese, anchovies, prawns* and fresh

Allergeni / Allergens: (1-2-4-7-12)

Insalata di spigola con finocchi, arance, olive nere, pistacchio e pepe rosa € 15

Sea bass salad with fennel, oranges, black olives, pistachio and pink pepper

Allergeni / Allergens: (4-8-12)

Tortino di Salmone, patate e zucchine, con paté di olive taggiasche € 14

Salmon, potato, and zucchini cake, with Taggiasca olive pâté

Allergeni / Allergens: (1-4-9-12)

* Gli alimenti segnalati con * potrebbero essere surgelati o abbattuti

* Food marked with * could be frozen or blast chilled

Per ogni pietanza sono riportati gli allergeni presenti con numerazione da 1 a 14, riepilogati e specificati in ultima pagina.
For each dish, the allergens present are shown with numbers from 1 to 14, summarized and specified on the last page.



Meridionale

Primi Piatti First Courses (Pasta)

Paccheri di grano duro al Ragù napoletano di manzo e ricotta fresca Durum wheat paccheri with Neapolitan beef ragù and fresh ricotta Allergeni / Allergens: (1-6-7-9-10-12)	€ 14
Orecchiette Cacio, Cicoria, Guanciale di Norcia Fresh short orecchiette pasta with Cacio cheese, chicory, and Norcia pork-cheek Allergeni / Allergens: (1-7-12)	€ 14
Tonnarelli alla Carbonara Tonnarelli with yolk eggs cream, pork-cheek, cheese, black pepper Allergeni / Allergens: (1-3-7-12)	€ 13
Tonnarelli Cacio e pepe Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper Allergeni / Allergens: (1-3-7-12)	€ 13
Tonnarelli all'Amatriciana Tonnarelli with tomatoes, pork-cheek, pecorino cheese, black pepper Allergeni / Allergens: (1-3-7-9-12)	€ 13
Tonnarelli con gamberoni*, burrata e crema di zucchine Tonnarelli with prawns*, burrata cheese and zucchini cream Allergeni / Allergens: (1-2-3-7-9-12)	€ 16
Orecchiette con orata, melanzane, pachino, olive e capperi Orecchiette with seabream, eggplant, cherry tomatoes, olives and capers Allergeni / Allergens: (1-2-4-9-12)	€ 15
Fettuccine al ragù di polpo*, spigola e pachino Fettuccine with octopus* ragout, sea bass and cherry tomatoes Allergeni / Allergens: (1-2-3-4-9-12-14)	€ 16

* Gli alimenti segnalati con * potrebbero essere surgelati o abbattuti

* Food marked with * could be frozen or blast chilled

Per ogni pietanza sono riportati gli allergeni presenti con numerazione da 1 a 14, riepilogati e specificati in ultima pagina.
For each dish, the allergens present are shown with numbers from 1 to 14, summarized and specified on the last page.



Meridionale

Secondi Piatti

Second Courses

Abbacchio al forno con patate e cicoria ripassata € 24

Baked lamb with potatoes and sautéed chicory Allergeni / Allergens: (12)

Polpette al sugo di Amatriciana e 'Nduja, con cialda di pecorino e patate al forno € 22

Meatballs with Amatriciana sauce (tomato and bacon) and 'Nduja (spicy Calabrian salami cream), with pecorino wafer and baked potatoes Allergeni / Allergens: (1-3-7-9-12)

Filetto di manzo al mirto di Sardegna (dolce) con patate al forno € 25

Beef Fillet in Sardinia (sweet) myrtle sauce with roast potatoes Allergeni / Allergens: (1-7-12)

Parmigiana di melanzane con burrata pugliese e insalatina di rucola e pachino € 19

Eggplant Parmigiana with Apulian burrata and a small arugula and cherry tomato salad. Allergeni / Allergens: (1-5-7-9-12)

Filetto di Salmone al cartoccio con gamberi*, polpo*, pachino e misticanza € 24

Salmon fillet in parchment with shrimp*, octopus*, cherry tomatoes, and mixed salad Allergeni / Allergens: (2-4-9-12-14)

Spigola in crosta di fiori di zucca e mandorle con patate e cicoria ripassata € 24

Sea bass crusted with courgette flowers and almonds with potatoes and sautéed chicory Allergeni / Allergens: (4-8-12)

Tutti i Secondi Piatti sono compresi di contorno

All second courses include side dishes

* Gli alimenti segnalati con * potrebbero essere surgelati o abbattuti

* Food marked with * could be frozen or blast chilled

Contorni

Side Dishes

Cicoria agro € 6

Boiled Chicory Allergeni / Allergens: (12)

Cicoria ripassata € 6

Sautéed Chicory (garlic, olive oil and chilly) Allergeni / Allergens: (12)

Patate al forno € 5

Baked potatoes Allergeni / Allergens: (12)

Cestino di Pane € 1

Bread Basket Allergeni / Allergens: (1-12)

Per ogni pietanza sono riportati gli allergeni presenti con numerazione da 1 a 14, riepilogati e specificati in ultima pagina.
For each dish, the allergens present are shown with numbers from 1 to 14, summarized and specified on the last page.



Meridionale

Dolci

Sweets

Torta Caprese, Mandorle e Cioccolato, con panna montata € 7

Caprese Cake, Almonds and Chocolate, with whipped cream

Allergeni / Allergens: (3-7-8-12)

Semifreddo con pistacchio, nocciole e fondente al cioccolato € 8

Semifreddo with pistachio, hazelnuts and dark chocolate

Allergeni / Allergens: (3-7-8-12)

Tiramisù € 7

Eggs, Biscuits, Coffee, Mascarpone Cheese, Cacao

Allergeni / Allergens: (1-3-6-7-8-10-11-12)

Crumble di mele, uvetta, mandorle € 7

Apple crumble, raisins, almonds

Allergeni / Allergens: (1-7-8-12)

Biscotti fatti in casa, cioccolato e mandorle con panna € 7

Homemade cookies chocolate and almond with whipped Cream

Allergeni / Allergens: (1-3-5-7-8-12)

IMPORTANTE per persone ALLERGICHE e INTOLLERANTI:

Per ogni pietanza sono riportati gli allergeni presenti con numerazione da 1 a 14, **ma potrebbero essere presenti, in tracce, anche gli altri allergeni descritti di seguito** in quanto, nonostante la meticolosa sanificazione e attenzione ad evitare contaminazioni crociate, la cucina lavora anche questi prodotti

Allergeni 1: glutine/cereali **2:** crostacei **3:** uova **4:** pesce **5:** arachidi **6:** soia **7:** latte/lattosio
8: frutta a guscio e loro prodotti **9:** sedano **10:** senape **11:** sesamo **12:** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg **13:** lupini **14:** molluschi

IMPORTANT for ALLERGIC and INTOLERANT people:

For each dish, the allergens present are listed with numbers from 1 to 14, **but the other allergens described below could also be present in traces** since, despite the meticulous sanitization and attention to avoid cross-contamination, the kitchen also processes these products

Allergens 1:Cereals/gluten **2:**crustaceans **3:**egg **4:**fish. **5:**peanut **6:**soy **7:**milk/lactose **8:**tree nuts/nuts and their products **9:**celery **10:**mustard **11:**sesame**12:** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / kg **13:**lupin **14:** molluscs

