

*"Uno non può
pensare bene,
amare bene,
dormire bene,
se non ha mangiato bene"*
(Virginia Wolf)

Chef Da Prato Giuseppe



Ringraziandovi per aver scelto
la nostra cucina e il nostro servizio,
saremmo lieti di proporvi preventivi personalizzati
per matrimoni e cerimonie in genere,
compleanni e cene aziendali,
servizi a buffet e feste private.



**Ristorante Pizzeria
Caffetteria
San Colombano**

Lucca - Mura Urbane
Baluardo San Colombano
Tel: +39.0583.464641

www.ristorantesancolombanolucca.it
info@ristorantesancolombanolucca.it

Referenti:
Carmassi Stefano
Carmassi Simona

Le degustazioni del San Colombano *Our Special testing Menus*

Con i menù degustazione vorremmo guidarvi in golosi percorsi scelti giornalmente,
formulati e proposti solamente dopo esserci informati delle vostre preferenze o antipatie gastronomiche.

*With these tasting menus we'd like to guide you inside of mouth-watering culinary combinations daily chosen,
formulated and proposed only after we have asked you about your food preferences or dislikes.*

Il buongustaio - Menù degustazione da 6 portate
(2 antipasti, 1 primi piatti, 1 secondo piatto, 1 pre-dessert, 1 dessert)

The gourmet - Testing menu composed of 6 courses
(2 starters, 1 first courses, 1 second course, 1 pre-dessert, 1 dessert)

Prezzo (bevande escluse): € 49,00 a persona
(su ordinazione da parte di tutti i commensali al tavolo)
Price (drinks not included): € 49,00 for person
(to order by all the guests at the table)

Il creativo - Menù degustazione da 8 portate
(3 antipasti, 2 primi piatti, 1 secondo piatto, 1 pre-dessert, 1 dessert)

The creative - Testing menu composed of 8 courses
(3 starters, 2 first courses, 1 second course, 1 pre-dessert, 1 dessert)

Prezzo (bevande escluse): € 69,00 a persona
(su ordinazione da parte di tutti i commensali al tavolo)
Price (drinks not included): € 69,00 for person
(to order by all the guests at the table)

Disponibili pasta e pane senza glutine
Gluten free pasta and bread available

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero
Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero

I piatti della tradizione

L'antipasto Toscano della casa (affettati misti con bruschettine) ⁽¹⁾ <i>Mix Tuscan appetizer (Mixed sliced-meat and small bruschetta)</i>	euro 10,00
Il tris di bruschette (olio aglio e peperoncino, lardo, pomodoro e basilico) ⁽¹⁾⁽⁹⁾ <i>Trio of toasted bread (garlic oil and hot pepper, lardo and diced fresh tomato and basil)</i>	euro 6,00
Il carpaccio di pozza con rucola e grana a scaglie ⁽⁷⁾ <i>Beef carpaccio from Pozza area with rocket salad and grana cheese flakes</i>	euro 11,00
Il pecorino della Garfagnana fritto con crudité di pere guarnite con miele ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ <i>Fried pecorino cheese with sliced raw pears garnished with honey</i>	euro 10,00
Il classico tortello Lucchese al ragù di carne ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ <i>Ravioli "Lucchesi" with meat sauce</i>	euro 10,00
La nostra zuppa lucchese ⁽¹⁾⁽⁹⁾ <i>Traditional "Lucchese" soup</i>	euro 8,00
Lo spaghetti alla trabaccolara (ragù di pesce) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ <i>Spaghetti in trabaccolara style (white-fish sauce)</i>	euro 11,00
La bistecca di manzo Selezione Extra "Garfagnana" alla fiorentina (minimo 1,2 Kg) <i>Superior T-bone steak in "Fiorentina" style (minimum 1,2 Kg)</i>	euro 48,00 al kg
La bistecca di manzo Selezione "Averon" (minimo 700 g) <i>"Averon" T-bone steak (minimum 700 g)</i>	euro 45,00 al kg
La tagliata di manzo a piacere (minimo 700 g) <i>Sliced beef steak cooked to your own choice (minimum 700 g)</i>	euro 48,00 al kg
La nostra "padellaccia* di mare (misto mare senza lisce) con crostone di pane caldo agliato ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ <i>Typical dish of mixed molluscs, shellfish and white fish served in a terracotta pot with tomato sauce and baked garlic bread</i>	euro 18,00

Disponibili pasta e pane senza glutine / *Gluten free pasta and bread available*

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

** Frozen products if fresh ones aren't available*

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / *Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu) / *The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)*

Antipasti Starters

La selezione di prosciutti al taglio, "Patanegra", Serrano" e "Bazzone" con patè di fegatini e mela verde ^{(1) (4) (7) (9) (12)}	euro 18,00
<i>Selection of "Patanegra", "Serrano" and "Bazzone" ham with liver pâté and green apple</i>	
L'uovo in camicia con crema di patate e punte di asparagi (eventualmente con tartufo) ^{(3) (7)}	euro 11,00
<i>Poached egg with potatoes cream and asparagus tips (eventually with black truffle)</i>	
L'insalatina di rucola, pere, pecorino di fossa e miele ⁽⁷⁾	euro 9,00
<i>Rocket salad with pears, pecorino cheese and honey</i>	
Ricordando la "tartara" ^{(1) (3) (10) (12)}	euro 13,00
<i>Battuta di manzo cotta a bassa temperatura, cipollotto stufato, maionese al limone e capperi tritati (eventualmente con tartufo)</i> <i>Beef tartare cooked at low temperature, served with stewed pearl onion, lemon mayonnaise and minced capers (eventually with black truffle)</i>	
La triglia farcita su crema di riso nero Venere e insalatina di finocchio ^{(3) (4) (7)}	euro 15,00
<i>Stuffed mullet on black rise "Venere" cream and fennel salad</i>	
La gallinella al lemongrass su fondente di peperoni gialli e guazzetto al cioccolato ^{(4) (7)}	euro 14,00
<i>Tub gurnard flavoured with lemongrass with yellow capsicum cream and chocolate sauce</i>	
Lo "scorzone nero di mare"* su passata di ceci e cipolla rossa marinata ^{(1) (4)}	euro 12,00
<i>Salted codfish* morsels roll in black-breadcrumbs on chickpeas puree and marinated red onion</i>	
L'ombrina cruda con arancio, rucola e fiori eduli ⁽⁴⁾	euro 18,00
<i>Red drum tartare with orange, rocket salad and edible flowers</i>	
Sognando la pizza ^{(1) (7)}	euro 11,00
<i>Crema calda di pane, pomodoro condito, bocconcini di bufala e olio evo</i> <i>Warm bread cream, tomato sauce, buffalo mozzarella morsels and extra virgin oil</i>	

Disponibile pane senza glutine / *Gluten free bread available*

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

** Frozen products if fresh ones aren't available*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)

The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

(+T) Aggiunta di tartufo euro 4,00

(+T) Black truffle added euro 4,00

Primi Piatti *First courses*

I ravioli di zucchine alla maggiorana su coulis di pomodoro ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ <i>Ravioli filled with courgettes flavored with marjoram and served on tomato coulis</i>	euro 12,00
Le pappardelle di farro al sugo di coniglio in bianco e olive taggiasche ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ <i>Long flat spelt past with white rabbit sauce and olives "taggiasche"</i>	euro 12,00
La padella di tagliolini alla crema di lardo e tartufo nero (min. x 2 persone) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ <i>Tagliolini served in a pot with lard cream and black truffle (minimum for 2 people)</i>	euro 26,00
Gli gnocchi di polenta al sugo di anatra alla vecchia maniera ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ <i>Polenta dumplings with duck sauce</i>	euro 12,00
Lo spaghetti nero all'astice ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁹⁾ <i>Black spaghetti with lobster</i>	euro 18,00
I tacconi di grano Verna alle acciughe, pomodorini e spinaci ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾ <i>Home-made flat pasta with anchovies, little tomatoes and spinaches</i>	euro 13,00
I ravioli agli scampi su carbonara di zucchine e insalata di seppioline* ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ <i>Ravioli filled with prawns served with carbonara sauce with courgettes and cuttlefish* salad</i>	euro 15,00
I fischietti "Senatore Cappelli" allo scoglio sgusciato* ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ <i>Reef* artisanal pasta "Senatore Cappelli" type made by Tenuta Maria Teresa (Lucca)</i>	euro 13,00
I testaroli con patate, fagiolini e pesto leggero ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ <i>"Testaroli" with potatoes, green bean and light pesto sauce</i>	euro 10,00

Disponibili pasta e pane senza glutine

Gluten free pasta and bread available

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

** Frozen products if fresh ones aren't available*

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero

Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)

The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Carta dei risotti

Minimo per 2 persone *Minimum for 2 persons*



Il Carnaroli al pecorino con arancio, finocchio e tartara di scampi ⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾ <i>“Carnaroli” rice with orange, fennel and prawns tartare</i>	euro 26,00
Il Vialone Nano agli asparagi e gamberetti*, mantecato alla crema di lardo ⁽²⁾⁽⁹⁾ <i>“Vialone Nano” rice with asparagus and little shrimps*, creamed with lard cream</i>	euro 24,00
Il Venere Nero allo zafferano con cavolo viola stufato ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ <i>“Venere Nero” rice creamed with saffron and stewed violet cabbage</i>	euro 22,00
Il Rosa Marchetti del pescatore* e spuma di bietola cacciuccata ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ <i>“Rosa Marchetti” rice with fish* and chard mousse</i>	euro 24,00
Il Vialone Nano al petto di pollanca e tartufo nero ⁽⁷⁾⁽⁹⁾ <i>“Vialone Nano” rice with chicken breast and black truffle</i>	euro 26,00
Il Rosa Marchetti alla barbarossa con crema di stracchino e salsa al curry ⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ <i>“Rosa Marchetti” rice cooked in red beetroot extract with stracchino (soft cheese) cream and curry sauce</i>	euro 24,00

Tutti i nostri risotti sono adatti per persone intolleranti al glutine e possono essere preparati senza burro con mantecazione all'olio d'oliva.

We can prepare all the “risotto” without butter, creaming the rice with olive oil.

*** I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi**

** Frozen products if fresh ones aren't available*

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)

The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Secondi piatti *Second courses*

Con contorno abbinato

La nostra tartara di manzo ^{(1) (3) (4) (10) (12)} <i>Beef tartar in San Colombano style</i>	euro 18,00
Il maialino di latte cotto a bassa temperatura ai 5 cereali servito con sformatino di verdure ^{(1) (3) (7)} <i>Suckling pig cooked at low temperature in 5 cereals crust, served with roast vegetable flan</i>	euro 18,00
Il filetto di manzo pere e miele con risotto alla parmigiana ^{(1) (7) (9) (12)} <i>Tenderloin with pears and honey with risotto in "parmigiana" style</i>	euro 22,00
Il controfiletto di agnello farcito, con tortino di patate e salsa al vino rosso ^{(1) (3) (7) (9) (12)} <i>Fillet lamb sirloin with potatoes savoury pie and red wine sauce</i>	euro 20,00
L'astice panato al forno ^{(1) (2)} <i>Lobster rolled in breadcrumbs cooked in oven</i>	euro 28,00
Il rosso e il bianco... il tonno! ^{(1) (4) (9) (12)} <i>The red and the white...the tuna! - classical red tuna and white tuna from Caledonia rolled in sesame with rocket salad and little tomatoes</i>	euro 24,00
Il rombo all'isolana ^{(4) (7) (9)} <i>Roast turbot with potatoes, little tomatoes, olives and basil</i>	prezzo al kg secondo mercato price at kg, the price varies depending on market
La catalana... ^{(2) (9)} Astice con crudità di verdura e frutta / <i>Lobster with mixed raw vegetables and fresh fruits</i>	euro 30,00
½ astice, 2 gamberoni*, 2 scampi* con crudità di verdura e frutta / <i>½ lobster, 2 crawfish* and 2 king prawns* with mixed raw vegetables and fresh fruits</i>	euro 35,00
5 scampi* con crudità di verdura e frutta / <i>5 crawfish* with mixed raw vegetables and fresh fruits</i>	euro 27,00
5 gamberoni* con crudità di verdura e frutta / <i>5 king prawns* with mixed raw vegetables and fresh fruits</i>	euro 25,00
3 scampi*, 3 gamberoni* con crudità di verdura e frutta / <i>3 crawfish*, 3 king prawns* with mixed raw vegetables and fresh fruits</i>	euro 29,00
La terrina di polenta con funghi gratinati ^{(7) (9)} <i>Terrine of polenta with mushrooms au gratin</i>	euro 13,00

* I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi

* Frozen products if fresh ones aren't available

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)

The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Contorni *Side dishes*

Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	euro 4,00
Fagioli cannellini <i>"Cannellini" beans</i>	euro 4,50
Verdure di stagione miste al forno ⁽⁹⁾ <i>Baked vegetables</i>	euro 5,00
Insalata mista ⁽⁹⁾ <i>Mixed salad</i>	euro 6,00
Asparagi al burro ⁽⁷⁾ <i>Asparaguses with butter</i>	euro 4,50
Spinaci saltati alla Toscana ⁽⁹⁾ <i>Spinach in Tuscany Style</i>	euro 4,50

Per i più piccoli... *For kids*

La pasta corta all'olio o al burro e parmigiano / <i>Pasta with olive oil or butter and parmesan cheese</i> ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ <i>Selected beef hamburger with French fries</i>	euro 5,00
La pasta corta al pomodoro / <i>Pasta with tomato sauce</i> ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾ <i>Fried veal cutlet with French fries</i>	euro 6,00
La pasta corta al ragù di carne / <i>Pasta with meat sauce</i> ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ <i>Fried veal cutlet with French fries</i>	euro 6,00
Il nostro hamburger di carne di manzo selezione Extra "Garfagnana" con patatine fritte ⁽⁸⁾ <i>Selected beef hamburger with French fries</i>	euro 12,00
La cotoletta alla milanese con patatine fritte ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾ <i>Fried veal cutlet with French fries</i>	euro 9,00

Coperto euro 2,00
Cover charge euro 2,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)
The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Menù “Il mi’ orto”

(compresi ½ acqua, 1 calice di vino)

(½ water, 1 glass of wine)

I testaroli con patate, fagiolini e pesto leggero ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

“Testaroli” with potatoes, green bean and light pesto sauce

Omelette al pomodoro con misticanza ⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾

Omelette in tomato sauce with salad

I biscotti fatti in casa al vino bianco (senza latte e uova) ⁽¹⁾⁽¹²⁾

Home-made biscuits made with white wine (without milk and eggs)

Prezzo (compreso servizio): € 25,00 a persona

Price (service included): € 25,00 per person

Menù “Vegan”

(compresi ½ acqua, 1 calice di vino)

(½ water, 1 glass of wine)

Le trofie con crudità di pomodoro ⁽¹⁾

Trofie pasta with fresh cubed tomatoes

La patata farcita sul coulis di pomodorini ⁽⁹⁾

Filled potato served with tomato coulis

Il nostro tiramisù vegan (senza latte e uova) ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹²⁾

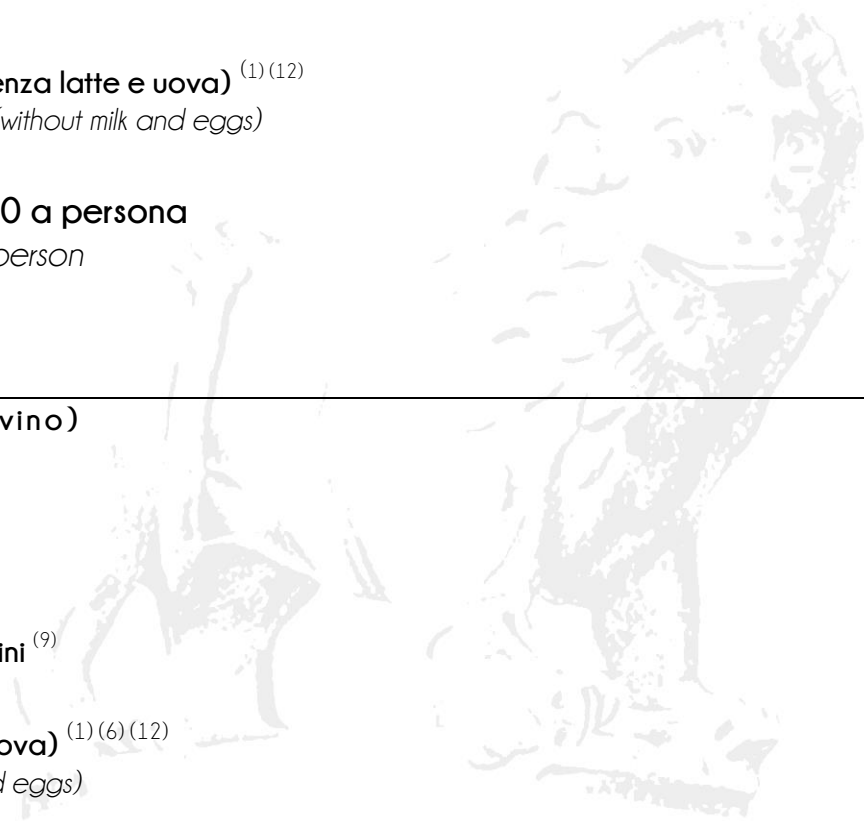
Our special vegan tiramisù (without milk and eggs)

Prezzo (compreso servizio): € 28,00 a persona

Price (service included): € 28,00 per person

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)

The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)



Insalatone e Piatti unici *Big salads and main-course dishes*

Solo a pranzo / Lunch service only

Baluardo - Insalata mista, tonno, mais, cipollotti freschi, mozzarella, sedano, carote ^{(4) (7) (9)}	euro 8,00
<i>Baluardo - Green salad, tuna, corn, onion, mozzarella cheese, celery, carrots</i>	
Giro di mura - Arancio, ananas, mango, noci, pompelmo rosa, trevisano, rucola ⁽⁸⁾	euro 9,00
<i>Giro di mura - Orange, pineapple, mango, pink grapefruit, red chicory, rocket salad</i>	
Cesar Salad - Pane, pollo, lattuga e la sua salsa ^{(1) (3) (12)}	euro 10,00
<i>Cesar Salad - Bread, chicken, salad and sauce</i>	
Primavera - Insalata mista, uovo sodo, mozzarella, olive nere, wurstel, pomodorini ^{(3) (7)}	euro 8,00
<i>Primavera - Green salad, egg, mozzarella cheese, black olives, wurstel, tomatoes</i>	
Turandot - Riso viola integrale tra orto e giardino ⁽⁹⁾	euro 8,00
<i>Turandot - Whole violet rice with fresh vegetables and edible flowers</i>	
Caprese - Pomodoro e mozzarella conditi con origano ⁽⁷⁾	euro 7,00
<i>Caprese - Tomatoes and mozzarella cheese with oregano</i>	
Cavaliere - Julien di verdure, pomodorini e burrata ^{(7) (9)}	euro 10,00
<i>Cavaliere - Fresh vegetables à la Julien, tomatoes and burrata</i>	
Semplice - Prosciutto crudo, mozzarella, pane caldo ^{(1) (7)}	euro 9,00
<i>Semplice - Raw ham, mozzarella cheese, warm bread</i>	
Torre Guinigi - Lattuga, feta greca, cipollotti freschi, spinaci freschi, carote, olive, finocchio ⁽⁷⁾	euro 9,00
<i>Torre Guinigi - Lettuce, feta, onion, carrots, olives, fennel</i>	

Ingredienti aggiuntivi alle insalatone euro 0,50 / euro 1,00

Ingredients added to the salad euro 0,50 / euro 1,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)

The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Dessert

*“La magia dei dessert, deve aiutarci ogni giorno a ritrovare la nostra infanzia.
Il dessert è il punto finale di un pasto: come l'ultimo contrassegno di una pagina
di piacere, che uno gira e alla quale rimane ancorato”*

Torte lucchesi assortite di nostra produzione ^{(1) (3) (7) (8)}	euro 5,00
<i>Assorted home-made cakes</i>	
La pera... (pera al vino rosso, strudel di pere e sorbetto alla pera) ^{(1) (3) (7) (8) (12)}	euro 8,00
<i>The pear... (pear in red wine sauce, pear strudel and pear ice-cream)</i>	
La sablè con musse all'arancio, salsa inglese e mantecato al pistacchio ^{(1) (3) (7) (8)}	euro 8,00
<i>Sablè with orange mousse, English cream and pistachio nut ice-cream</i>	
L'insalata di frutta alla maracujá con tortino di cioccolato nero con cuore caldo bianco ^{(1) (3) (7)}	euro 8,00
<i>Fresh fruit salad seasoned with maracujá, served with dark chocolate soufflé with white chocolate inside</i>	
La Tosca, omaggio a Puccini ^{(1) (3) (7) (12)}	euro 8,00
<i>(frolla Breton con musse al cioccolato, lamponi, mantecato al tabacco e rum e salsa inglese)</i> <i>Breton shortcrust pastry with chocolate mousse, raspberries, tobacco and rum ice-cream and English cream</i>	
I ravioli di cacao ed arancio su salsa inglese alla vaniglia, briciole di amaretti e sorbetto alla salvia ^{(1) (3) (7)}	euro 8,00
<i>Sweet ravioli made with cocoa and orange, served with English cream flavored vanilla, crumbled amaretto biscuit and sage sorbet</i>	
Tiramisù ^{(1) (3) (7)} , Panna cotta ⁽⁷⁾ o Piatto forte ^{(1) (3) (7)}	euro 5,00
Macedonia di frutta <i>Fruit salad - Fragole</i> <i>Strawberries</i> - <i>Ananas</i> <i>Pineapple</i>	euro 5,00
Macedonia di frutta o fragole con gelato o panna montata ^{(1) (3) (7)}	euro 6,00
<i>Fruit salad or strawberries with ice-cream or whipped cream</i>	

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)

The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Coppe gelato *Ice-cream*

Coppa Elegante ^{(1) (3) (7)} Gelato alla crema, cioccolato caldo e panna montata <i>Vanilla, hot chocolate and whipped cream</i>	euro 6,00
Coppa Cremosa ^{(1) (3) (7) (8)} Gelato alla crema e cioccolato con pinoli e rum <i>Vanilla and chocolate with rum and pine-nuts</i>	euro 6,00
Coppa Deliziosa ^{(1) (3) (7) (8)} Gelato al fior di latte, amaretti e sherry <i>Milk cream with macaroon and sherry</i>	euro 6,00
Coppa Caldo Freddo ^{(1) (3) (7)} Gelato alla stracciatella, cioccolato caldo, caffè e panna montata <i>Stracciatella ice-cream with hot chocolate, coffee and whipped cream</i>	euro 6,00
Coppa Medioevo ^{(1) (3) (7)} Gelato alla crema e fior di latte affogati al caffè <i>Vanilla and milk cream with hot coffee</i>	euro 6,00
Coppa Passionale ^{(1) (3) (7) (8)} Nocciola affogata al caffè, riccioli di cioccolato fondente e Grand Marnier <i>Nut ice-cream with coffee, pieces of dark chocolate and Grand Marnier</i>	euro 6,00
Coppa Sottobosco ^{(1) (3) (7)} Gelato al fior di latte, frutti di bosco freschi e cioccolato caldo <i>White cream with soft fruits and hot chocolate</i>	euro 6,00
Coppa Baluardo Gelato alla frutta mista e maraschino <i>Fruit ice-cream with maraschino</i>	euro 5,00
Sorbetto con gelato alla frutta	euro 5,00

Bevande *Drinks*

Acqua in bottiglia cl. 75 <i>Bottled water</i>	euro 2,50
Acqua in bottiglia cl. 50 <i>Bottled water</i>	euro 1,50
Birra alla spina Moretti Piccola ⁽¹⁾ <i>Small draft beer</i>	euro 3,00
Birra alla spina Moretti Media ⁽¹⁾ <i>Medium draft beer</i>	euro 5,00
Bibita in lattina <i>Soft drinks</i>	euro 3,00
Vino al bicchiere ⁽¹²⁾ <i>Glass of wine</i>	euro 4,00
Vino della casa Mezzo litro ⁽¹²⁾ <i>Half liter of house wine</i>	€ 8,00
Vino della casa Quartino ⁽¹²⁾ <i>A quarter of house wine</i>	euro 5,00
Caffè <i>Coffee espresso, americano, macchiato, decaffeinato, orzo</i>	euro 2,00
Caffè corretto	euro 2,50
Cappuccino ⁽⁷⁾	euro 2,50
Amari e digestivi	euro 4,00

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti (vedi a fine menu)
The numbers in parentheses indicate the possible allergens (see at the end of the menu)

Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Disciplina in materia di informazioni sulle sostanze allergene contenute nei prodotti non imballati.

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, inoltre, rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio ai sensi del **Reg. 1169/2011 UE**
“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1. **Cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e **i prodotti derivati**;
2. **Crostacei e prodotti** a base di crostacei;
3. **Uova e prodotti** a base di uova;
4. **Pesce e prodotti** a base di pesce;
5. **Arachidi e prodotti** a base di arachidi;
6. **Soia e prodotti** a base di soia;
7. **Latte e prodotti** a base di latte (**incluso lattosio**);
8. **Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
9. **Sedano e prodotti** a base di sedano;
10. **Senape e prodotti** a base di senape;
11. **Semi di sesamo e prodotti** a base di semi di sesamo;
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
13. **Lupini e prodotti** a base di lupini;
14. **Molluschi e prodotti** a base di molluschi.

1. **Grains** containing gluten such as wheat, rye, oats, spelled, kamut and their derived strains and **derived products**;;
2. **Crustaceans and products** made with crustaceans;
3. **Eggs and products** made with eggs;
4. **Fish and products** made with fish;
5. **Peanut and products** made with peanut;
6. **Soya and products** made with soya;
7. **Milk and products** made with milk (**lactose included**);
8. **Nuts** like almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and **their products**;
9. **Celery and products** made with celery;
10. **Mustard and products** made with mustard;
11. **Mustard seeds and products** made with mustard seeds;
12. **Sulfuric anhydride and sulphites** in concentrations above 10 mg / Kg or 10 mg / l in total sulfur dioxide;
13. **Lupin bean and products** made with lupin bean;
14. **Molluscs and products** made with molluscs.