



KIDS MENU

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSE*

Risotto al Parmigiano

Parmesan risotto

16

Gnocchi al pomodoro e mozzarella



Gnocchi with tomato sauce and mozzarella cheese

16

Pennette al pesto

Pennette with pesto sauce

16

Farfalline al ragù

Farfalle pasta with meat ragout sauce

16

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e Parmigiano*



Ricotta and spinach ravioli, served with butter and Parmesan

16

Consommé di pollo con pastina

Chicken consommé served with small pasta

14

Zuppa di verdure



Vegetable soup

14

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Tutti i secondi piatti saranno serviti con patatine fritte o verdure al vapore
All main courses will be served with French fries or steamed vegetables

Paillard di vitello alla griglia

Grilled veal paillard

20

Cotoletta di pollo alla Milanese

Milanese chicken cutlet

18

Hamburger di manzo

Beef burger

24

Suprema di pollo ai ferri

Grilled chicken breast

18

Nuggets di pollo*

Chicken nuggets

18

Filetto di branzino alla griglia

Grilled sea bass fillet

22

Sogliola al limone o alla griglia

Sole served with lemon sauce or grilled

22

Pizza margherita*

Pomodoro, mozzarella

Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

22

CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure al vapore

Steamed vegetables

12

Patatine fritte*

French fries

12

Purè di patate

Mashed potatoes

12

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI SEGUENTI ALLERGENI:
CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO,
SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)
LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI

LA CUCINA NON GARANTISCE L'ASSENZA DI POSSIBILI CONTAMINANTI SU TUTTI I PRODOTTI

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3,
SEZIONE 8,
CAPITOLO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O
PARZIALMENTE
CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI
NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.



ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI
POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI GARANTENDO FRESCHEZZA E SICUREZZA
ALIMENTARE.

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:
CEREALS CONTENENT GLUTEN, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK AND DERIVATIVES
NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)
WE ENCORAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION*

THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL PRODUCTS

*ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204 (ATTACHMENT 3,
SECTION 8,
CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED AS RAW OR NEARLY
RAW, HAS
UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS.*

*THE KITCHEN DOES NOT GUARANTEE THE ABSENCE OF POSSIBLE CONTAMINANTS ON ALL
PRODUCTS*

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS USED IN
THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN.*



SOME OF THE PRODUCTS USED IN THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY HAVE
BEEN BLAST-FROZEN ENSURE FRESHNESS AND FOOD SAFETY.

Elenco allergeni

Allergens list

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
Cereals containing gluten and derived products (rye, wheat, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and shellfish products
- 3 Uova e prodotti a base di uova
Eggs and eggs products
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
Seafood and seafood products
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanuts products
- 6 Soia e prodotti a base di soia
Soya and soya products
- 7 Latte e prodotti a base di latte
Milk and dairy products
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, macadamia)
Nuts and their products
(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products
- 10 Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and sesame products
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
Sulphites in concentrations more than than 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and lupin products
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and molluscs products

Primi piatti

First courses

Risotto al Parmigiano / *Parmesan Risotto*
7

Gnocchi al Pomodoro e Mozzarella / *Gnocchi with Tomato Sauce and Mozzarella*
1-3-7

Farfalline al Ragù / *Farfalle Pasta with Meat Sauce (Ragù)*
1-9-12

Ravioli di Ricotta e Spinaci al burro e Parmigiano / *Ricotta and Spinach Ravioli with Butter and Parmesan*
1-3-7

Consommè di Pollo e Pastina / *Chicken Consommé with Small Pasta*
1-9

Zuppa di Verdure / *Vegetable Soup*
1-9-13

Secondi piatti

Second courses

Cotoletta di Pollo con patate fritte / *Breaded Chicken Cutlet with French Fries*
1-3-5-6-10

Suprema di Pollo ai Ferri con Patate Novelle o Verdure / *Grilled Chicken Supreme with New Potatoes or Vegetables*

Paillard di Vitello alla griglia / *Grilled Veal Paillard*

Sogliola al Limone o alla griglia / *Sole with Lemon or Grilled Sole*
4-7

Filetto di Branzino alla Griglia / *Grilled Sea Bass Fillet*
4

Nuggets di pollo / *Chicken Nuggets*
1-3-5-6-10

Hamburger di Manzo / *Beef Burger*
1-3-5-9-10-11

Patatine fritte / *French Fries*
5

Pureè di patate / *Mashed Potatoes*
8

