

Il Presidio

Ristorante e Locanda

Il nostro Menù

In caso di allergie o intolleranze avvisare quanto prima il personale

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere congelati ai
sensi del Reg. CE. n. 852/04.

Gli Antipasti

Crudità di pesce
Tartare, carpaccio e misto di crostacei accompagnati dalle nostre maionesi e
pinzimonio
(2, 3, 4 nelle maionesi)
€30

Baccalà mantecato con scaglie di tartufo nero e pan brioche
(1, 3, 4, 5, 7, 14)
€18

Cuore di cappasanta scottata con foie gras, crema di rapa rossa e guanciale
croccante
(14)
€18

Gratinati di mare
canestrelli, cannolicchi e cappasanta gratinati al forno
(1, 5, 7, 14)
€18

Seppia scottata su crema di cime di rapa, ricotta all'acciuga
e polvere di pomodoro
(4, 7, 14)
€16

Alici del Mar Cantabrico
Alici "Don Bocarte" in olio extra vergine d'oliva, stracciatella e pane di segale
(1, 4, 7)
€16

Vapore di crostacei e molluschi
scampo, gambero argentino, mazzancolla nostrana, polpo, e verdure
(14, 2, nelle maionesi: 3, 5, 10)
€18

I Primi Piatti

Risotto gamberi burrata e lime

(2, 7)

€14

Tortelli ripieni di melanzane alla parmigiana, su salsa di pomodori
e crudità di scampi

(1, 2, 3, 7,)

€18

Gnocchi di patata con dentice, pesto di rucola e pomodorini secchi

(1, 3, 4, 7, 8)

€ 18

Spaghetti di semola di grano duro Fabbri con sugo di stracotto di ventresca di
tonno e crema di pecorino

(1, 4, 7)

€ 18

Cappellacci di zucca al ragù o burro e salvia

(1, 3, 7, 8, 9, 12)

€14

Cappelletti in brodo o panna

(1, 3, 7)

€14

I Secondi Piatti

Cuore di baccalà pescato all'amo cotto a bassa temperatura su salsa di zucca
grigliata, spinaci saltati e crumble di mandorle e rosmarino

(1, 4, 8)

€20

Polpo arrosto su patata schiacciata con pomodorino confit e polvere di capperi

(7, 14)

€18

Anguilla al barbecue laccata con salsa teriyaki,
sorbetto alla frutta di stagione e cipolla rossa in agrodolce al profumo di arancia

(6, 4, 8, 12)

€18

Tagliata di tonno rosso/ricciola (in base alla disponibilità del giorno) con panour
alle erbe aromatiche e riduzione di soia e zenzero

(1, 4)

€18

Trancio di branzino con crema di cannellini, indivia belga brasata
e speck croccante

(4)

€20

Filetto di manzo con verdure al forno

€18

Coperto €4

Acqua €3

Caffè €2

In ogni piatto sono indicati gli allergeni presenti.
La pasta, il pane e i dolci sono di nostra produzione.

Il ristorante è chiuso la Domenica sera e il Lunedì

I Dolci

Sorbetto o gelato
€5

Tortino al cioccolato con gelato al pistacchio
(3, 7, 8)
€7

Crema brulè al mascarpone con gelato al caffè e crumble al cacao
(1, 3, 7)
€7

Crema al limone con dadolata di mango confit e crumble di frolla al limone
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
€7

Tarte Tatin di mela con gelato alla vaniglia e polvere di cannella
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)
€7