



RISTORANTE

NIGHT MENÙ



S

PER COMINCIARE



Carpaccio di tonno Pinna
Gialla al naturale e tartufo

Allergeni: 4

17€

Ceviche di salmone

Allergeni: 4

14€



Sauté di cozze* e vongole*
con crostone di pane
(Consigliato per 2 persone)

Allergeni: 1, 2, 4

22€



S



Caprese con mozzarella
di bufala e pomodoro
cuore di bue al basilico

Allergeni: 7

10€

Battuta di manzo al coltello
selezione Erba

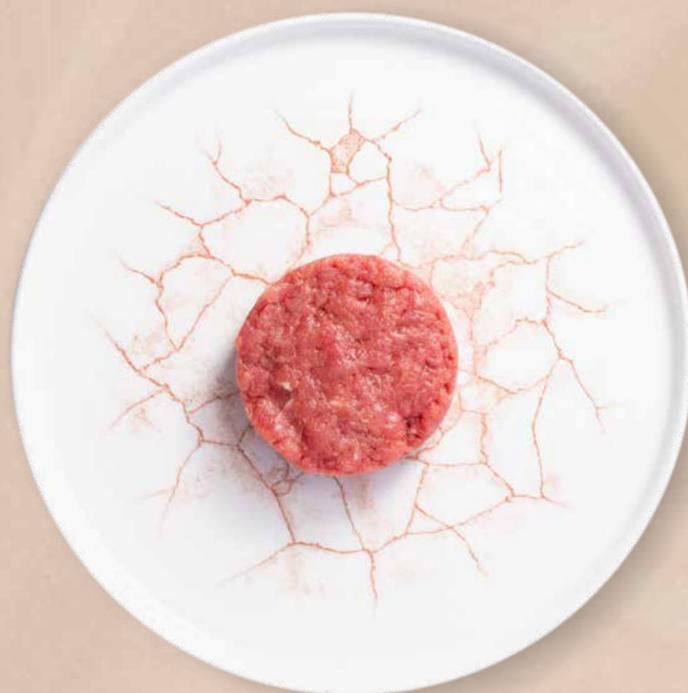
Allergeni: 1, 6

16€

Carpaccio di manzo
marinato, rucola, scaglie
di Grana Padano DOP

Allergeni: 1, 7

14€



Melone
e sfoglie di prosciutto
crudo dei Colli Berici

Allergeni: 1, 12

12€

S

IL NOSTRO PESCE FRESCO



Tartare di salmone

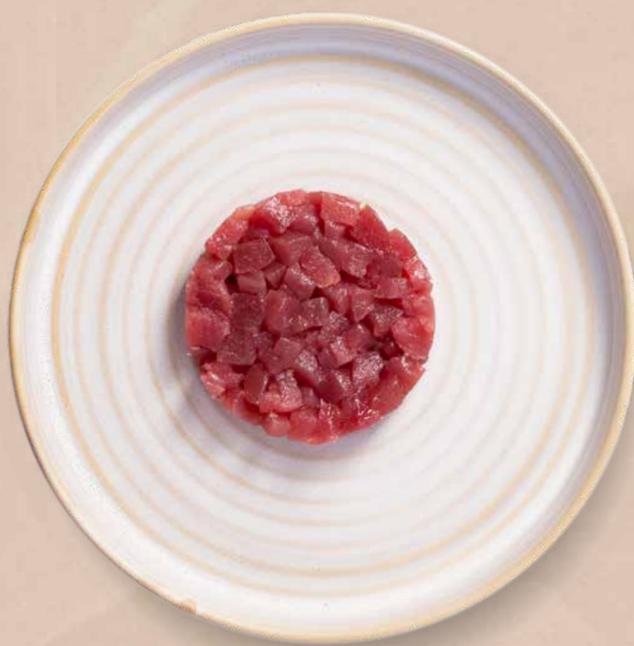
Allergeni: 4

11€

Tartare di tonno
Pinna Gialla

Allergeni: 4

12€



Scampi*

Allergeni: 2

4€ al pz

Gamberi rossi*

Allergeni: 2

4€ al pz



S

PRIMI PIATTI



Calamarata di mare
con crostacei e molluschi*

Allergeni: 1, 2, 4, 9, 14

18€

Linguine di Gragnano
alle vongole*

Allergeni: 1, 6, 14

20€



Pacchero di pasta fresca con crema di pomodoro
al basilico, stracciatella di burrata DOP e limone

Allergeni: 1, 6, 7, 9

13€

Riso padellato con pollo e verdure croccanti

Allergeni: 6, 9

10 €

Insalatina di farro integrale con concassè
di verdure estive, pomodorini confit,
tonno e feta greca

Allergeni: 1, 4, 6, 7

14€

S

SECONDI PIATTI



Tataki di tonno Pinna Gialla,
pistacchio e yogurt

Allergeni: 4, 6, 7, 8, 9

18€



Tentacolo di piovra arrostita
con pomodorini in confit,
dadolata di patate, olive taggiasche
e stracciatella di burrata

Allergeni: 4, 5, 7, 9

20€

S

SECONDI PIATTI



Carpaccio di vitello, crema tonnata,
olio al limone, valerianella

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 9

16€

Filetto di manzo qualità Warta

Allergeni: nessuno

24€

Tagliata di pollo alla salvia

Allergeni: nessuno

14€

Frittura mista di pesce

Allergeni: 1, 2, 4, 13, 14

20€

S

CONTORNI

Insalatina mista con verde, carote e pomodori

Patatine fritte

Patate al forno con erbe aromatiche

Verdure estive padellate

Broccoli e funghi Shiitake

Allergeni: 5

5€

S

LE INSALATONE SAND



CAESAR SALAD

Insalata gentile, petto di pollo, bacon croccante, salsa Cesar e crostini di pane

Allergeni: 7, 8

14€

MEDITERRANEA

Misticanza, ceci, cetrioli, datterino arcobaleno, cipolla viola, basilico, arancia, feta greca

Allergeni: 7

13€



VEGANA

Misticanza, mozzarisella, datterino arcobaleno, arancia, anacardi, Mayo Veg

Allergeni: 5, 8, 9

16€

NOSTRANA

Tonno, olive verdi, carote, zucchine, finocchio, uova, crostini

Allergeni: 3, 4

13€

S

POKE



SALMON

Salmone, cetriolo, avocado,
pomodorini, cipollotto
e salsa spicy

Allergeni: 3, 4, 6, 10

13€

VEGGY

Tofu, mais, zucchine, carote,
cavolo viola, chips di cocco
e mayo veggy

Allergeni: 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

16€



TUNA

Tonno, papaya, zucchine, wakame, granella di nocciola
e salsa al curry e mango

Allergeni: 2, 6, 7, 8, 9, 11, 12

14€

COPERTO

3€



I NOSTRI DOLCI

NIGHT MENÙ



S

Tiramisù al bicchiere

6€

Allergeni: 1, 3, 5, 7

Cheesecake ai frutti di bosco

7€

Allergeni: 1, 3, 5, 7

Cheesecake al cioccolato

7€

Allergeni: 1, 3, 5, 7

Crostata con mango e maracuja

6€

Allergeni: 1, 3, 8

Crostata con crema di nocciola
e marmellata d'arancia

6€

Allergeni: 1, 3, 8

Piatto di frutta fresca

8€

Mochi al gusto di:

mango, lampone, vaniglia, cocco, cioccolato

2pz 6€

3pz 8€

5pz 12€

Allergeni: 1, 6, 7, 8, 11

S

***CONGELATO**

Utilizzo di prodotto congelato in caso di indisponibilità del fresco.

ALLERGENI

REG. CE. 1169/2011: ALLEGATO II

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;
 - B. maltodestrine a base di grano;
 - C. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - D. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico
 - E. 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, tocoferolosuccinato 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
 - B. di origine agricola;
 - C. lattio.
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
13. termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
14. Lupini e prodotti a base di lupini.
15. Molluschi e prodotti a base di molluschi.