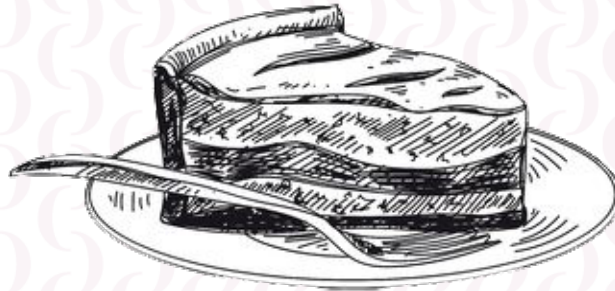


Signoria
RISTORANTE



ALLERGENI (*Allergens*)

Si prega di comunicare al nostro personale in servizio eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011:

- 1 - **GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2 - **CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3 - **UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4 - **PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5 - **ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6 - **SOIA E DERIVATI** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7 - **LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8 - **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9 - **SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10 - **SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11 - **SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12 - **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- 13 - **LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14 - **MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004.

*** In assenza di riferimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.**

Please inform our staff on duty of any allergies or intolerances to any of the following food categories, in accordance with Regulation (EU) 1169/2011:

- 1 - **GLUTEN** (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridised derivatives)
- 2 - **CRUSTACEANS AND DERIVATES** (marine and freshwater: shrimps, prawns, crabs and similar)
- 3 - **EGGS** (eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)
- 4 - **FISH AND DERIVATES** (food products in which fish is present, even in small percentages)
- 5 - **ARACHIDS AND DERIVATIVES** (creams and condiments in which they are present, even in small amounts)
- 6 - **SOY AND DERIVATIVES** (derived products such as soya milk, tofu, soya noodles and the like)
- 7 - **MILK AND MILK PRODUCTS** (any product in which milk is used: yoghurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)
- 8 - **NUTS AND DERIVATIVES** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews, pistachios)
- 9 - **CELERY AND DERIVATES** (both in pieces and in soup preparations, sauces and vegetable concentrates)
- 10 - **SENAPE AND DERIVATIVES** (can be found in sauces and condiments, especially in mustard)
- 11 - **SESAME SEEDS AND DERIVATIVES** (whole seeds used for bread, flours that contain it in small percentages)
- 12 - **SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES** (sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ - used as preservatives, can be found in: canned fish products, in pickled foods, in oil and brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)
- 13 - **LUPIN AND DERIVATIVES** (present in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours and similar)
- 14 - **MOLLUSCS AND DERIVATIVES** (scallop, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, tellina, etc.)

Fishery products served raw are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004.

*** In the absence of fresh produce, some products can be frozen.**

DESSERT

Come un Tiramisù - Savoiaro al caffè, cremoso cioccolato fondente, cialda di cioccolato fondente, mousse al mascarpone e vaniglia e corallo al cacao **12.00**

(3 - 6 - 1 - 7)

Our Pick me up

Rosso di sera – Frolla, crema di melograno, mousse di melograno, ganache alla ricotta e vaniglia, gel di lamponi, cake alla nocciola, polvere di lime, cialda all'arancia, mirtilli e melograno freschi e foglie di menta . – (3 - 6 - 1 - 7) **14.00**

Red at Night – Short pastry, pomegranate cream, pomegranate mousse, ricotta and vanilla ganache, raspberry gel, hazelnut cake, lime powder, orange tuille, fresh blueberries and pomegranate and mint leaves.

Delizia Galluccio – Croccante al cioccolato bianco, ganache fondente e fava tonka, biscuit al cacao, mousse al brandy e salsa alla vaniglia – (1 - 3 - 7 - 8) **16.00**

Delizia Galluccio - White chocolate biscuit, dark chocolate ganache and tonka bean, cocoa biscuit, brandy mousse and vanilla sauce.

Assaggio d'autunno – Crumble salato alle nocciole, pralinato di nocciole, crema pasticcera alla nocciola, parfait al cioccolato fondente, caldarroste, marron glacè, gelato al marron glacè, meringa ai cardoncelli e foglie di cioccolato fondente - **18.00**

(3 - 6 - 1 - 7 - 8)

Autumn Taste - Salted hazelnut crumble, hazelnut praline, hazelnut cream, dark chocolate parfait, roasted chestnuts, marron glace, marron glace ice cream, cardoncelli mushrooms meringue and dark chocolate leaves.

Caffetteria

Espresso	2.00
Doppio espresso	2.50
Cappuccino	2.50
Caffè Americano	2.50
Caffè in ghiaccio	2.50
Caffè Leccese	2.50
Caffè Shakerato	3.00
Caffè Orzo	2.00
Caffè Ginseng	2.00