



CITYSEA

Chef Natale Giunta

ROOFTOP
LOUNGE BAR

SUMMER EDITION SIGNATURE

MADRE PORE

30 €

Tequila Azul, composit di fragola
Azul tequila, strawberry composed

MEDUSA

20 €

Rum, arancia, menta, riboflavina, passion fruit fresco, zucchero
Rum, orange, mint, riboflavin, fresh passion fruit, sugar

SOLERO

20 €

Base gelato vaniglia, vodka Beluga, composit di passion fruit
(mango, pesca, arancia, limone)
Vanilla ice cream, Beluga vodka, passion fruit composed
(mango, peach, orange, lemon)

SISOLO

20 €

Vodka Grey Goose, acqua di cetriolo, soda, sale, limone, bacon
Grey Goose vodka, cucumber water, soda, salt, lemon, bacon

SAND

20 €

Vodka, salsa ponzu, servito con pairing di capasanta scottata
Vodka, ponzu sauce, served with seared scallop pairing

SELEZIONE DI NEGRONI *SELECTION OF NEGRONI*

NEGRONI PEANUT (5) 20 €

Mezcal, Campari, Vermouth, fat washing, burro d'arachidi
Mezcal, Campari, Vermouth, fat washing, peanut butter

ORANGE NEGRONI 20 €

Campari, Vermouth, Gin, arancia
Campari, Vermouth, Gin, orange

CHOCOLATE NEGRONI 20 €

Gin, vermouth, Campari, chocolate fat washing
Gin, vermouth, Campari, chocolate fat washing

NEGRONI BIANCO 20 €

Ben-rye, St. germain, gin top di angostura
Ben-rye, St. germain, gin top of angostura

THE UNFORGETTABLE

BEE'S KNEES 15 €

Gin secco, sciroppo di miele, limone fresco, succo di arancia fresco
Dry gin, honey syrup, fresh lemon, fresh orange juice

PORNO STAR MARTINI 15 €

Vodka alla vaniglia, passoa, purea passion, champagne
Vanilla vodka, passoa, passion puree, champagne

MINT JULEP 15 €

Whiskey, menta, zucchero, acqua
Whiskey, mint, sugar, water

TEQUILA SUNRISE 15 €

Tequila, succo d'arancia, sciroppo di granatina
Tequila, orange juice, grenadine syrup

MAI TAI 15 €

Rum giamaicano, rum della Martinica, curaçao all'arancia,
scioppo d'orzata, succo di lime, sciroppo semplice
Jamaican rum, Martinique rum, orange curaçao, orangeat syrup,
lime juice, simple syrup

PAPER PLANE 15 €

Whiskey bourbon, Amaro Nonino, Aperol, succo di limone fresco
Bourbon whiskey, Amaro Nonino, Aperol, fresh lemon juice

PALOMA 15 €

Tequila d'agave, lime fresco, un pizzico di sale, soda al pompelmo
Agave tequila, fresh lime, a pinch of salt, grapefruit soda

CLOVER CLUB 15 €

Gin, sciroppo di lampone, limone fresco, una goccia di albume d'uovo
Gin, raspberry syrup, fresh lemon, a drop of egg white

Possiamo preparare tutti i cocktail presenti in IBA ma non entrano nel menù! Chiedili al nostro staff

ANALCOLICI *NON ALCOHOLIC COCKTAIL*

SOLERO 15 €

Composit di passion fruit e arancia, servito con gelato alla vaniglia
Passion fruit and orange composed, served with vanilla ice cream

PUNTONE 12 €

Basilico, sciroppo semplice, succo di limone, acqua tonica
Basil, simple syrup, lemon juice, tonic water

SANTA LUCIA 12 €

Estratto di zenzero fresco, sciroppo semplice, succo d'ananas,
aranciata bio, passion fruit fresco
Fresh ginger extract, simple syrup, pineapple juice, organic orange soda,
fresh passion fruit

SI SOLO 12 €

Acqua di cetriolo, limone, sale, soda
Cucumber water, lemon, salt, soda

SOFT DRINK *SOFT DRINK IN A BOTTLE*

CRODINO 6 €

SAN BITTER BIANCO 6 €

SAN BITTER ROSSO 6 €

ACQUA TONICA 6 €

LEMON 6 €

TONICA AL POMPELMO 6 €

GINGER BEER 6 €

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (cl. 70) 6 €

ACQUA LATTINA NATURALE/FRIZZANTE 3 €

BIRRE IN BOTTIGLIA *BOTTLED BEERS*

BALADIN | SPICE BEER - NORA (33CL) 7 €

BALADIN | BLANCHE - ISAAC (33CL) 7 €

BALADIN | AMERICAN PALE ALE - ROCK'N ROLL (33CL) 7 €

BALADIN | BLONDE ALE - GLUTEN FREE (33CL) 7 €

BALADIN | ROSSA SUPER (33CL) 7 €

BALADIN | ANALCOLICA (33CL) 7 €

NASTRO AZZURRO 5 €

NASTRO AZZURRO CAPRI 5 €

PERONI NON FILTRATA 5 €

SELEZIONE DI GIN / SELECTION OF GIN

COMPRESO DI TONICA / TONICA LEMON - INCLUDING TONIC / LEMON TONIC

- SICILIANI

ETNA GIN	18 €
INSULAE	18 €
FAVIGNANA	18 €
VOLCANO	18 €
VOLCANO ROSÉ	18 €
PANAREA	18 €
SALE	18 €
IONICO	18 €
APE NERA	18 €

- FLORAL

GIN DEL PROFESSORE	18 €
HENDRICK'S ORBIUM	18 €
HENDRICK'S GRAND CABARET	18 €
HENDRICK'S FLORA	18 €
CITADELLE	18 €
GIN DEL PROFESSORE "MOINSEUR"	18 €

- AROMATIC

GIN MARE	18 €
NIKKA	18 €
NORDES	18 €
HENDRICK'S	18 €
SABATINI	18 €

- CITRUS

CITADELLE	18 €
VICTORIA REGIA	18 €
GIN DEL PROFESSORE "A LA MADAME"	18 €
MONKEY 47	18 €
PORTOFINO	18 €
GIN MARE CAPRI	18 €

- LONDON DRY GIN

TANQUERAY	18 €
TANQUERAY 10	18 €
LONDON N°3	18 €
ELEPHANT GIN	18 €

- GIAPPONESI

KI-NO-TEA	18 €
KI-NO-BI	18 €
KI-NO-BI 6	18 €
ROKU	18 €
NIKKA	18 €

SELEZIONE DI VODKA *SELECTION OF VODKA*

BELUGA	15 €	 +6 €
NIKKA COFFEE	15 €	 +6 €
TITO'S U.S.A.	12 €	 +6 €
BELVEDERE - POLONIA	12 €	 +6 €
GREY GOOSE - FRANCIA	12 €	 +6 €
VODKA ŻUBRÓWKA	12 €	 +6 €

SELEZIONE DI RUM *SELECTION OF RUM*

ZACAPA XO	18 €
CUBANEY 18	18 €
MATUSALEM GRAND RESERVE	18 €
J.BALLY 7-12.	15 €
EL DORADO	15 €
MATUSALEM 7 ANNI	15 €
MYERS'S	12 €
DIPLOMÁTICO	12 €
THE KRAKEN	12 €
DON PAPA	12 €
BARON SAMEDI	12 €

SELEZIONE DI WHISKY *SELECTION OF WHISKY*

BLUE LABEL	35 €
NIKKA TAILORED	20 €
GOLD RESERVE LABEL	18 €
LAGAVULIN 16	15 €
CAOL ILA 12	15 €
GLENFIDDICH 18	15 €
MACALLAN 12	15 €
NIKKA FROM THE BARREL	15 €
GREEN LABEL	15 €
DOUBLE BLACK LABEL	15 €
TALISKER 10	12 €
MICHTER'S	12 €
RED LABEL	12 €
BLACK LABEL	12 €

GLEN GRANT	12 €
TULLAMORE	12 €
ASKAIG	12 €
WILD TURKEY	12 €
LAPHROAIG	12 €
OBAN 14	12 €
BUFFALO TRACE	12 €
BULLET BOURBON	12 €
BULLET RYE	12 €

SELEZIONE DI COGNAC *SELECTION OF COGNAC*

HENNESSY-XO	25 €
COURVOISIER	12 €
REMY MARTIN V.S.O.P.	12 €
HENNESSY	12 €

SELEZIONE DI BRANDY *SELECTION OF BRANDY*

CARDENAL MENDOZA	12 €
VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	12 €
FUNDADOR	12 €

SELEZIONE DI BAS ARMAGNAC *SELECTION OF BAS ARMAGNAC*

JANNEAU	12 €
L'ENCANTADA	12 €

VINI LIQUOROSI *LIQUEUR WINES*

MARSALA DONNA FRANCA FLORIO	12 €
ZIBIBBO MORSI DI LUCE	12 €
MALVASIA CAPOFARO	12 €
MARSALA TARGA FLORIO	12 €
PASSITO BEN RYÉ	12 €
KAID VENDEMMIA TARDIVA SYRAH	12 €
PASSITO DI PANTELLERIA FLORIO	12 €

GRAPPA *GRAPPA*

MARC THE CHAMPAGNE	15 €
GRAPPA SELEZIONE BONOLLO	12 €
GRAPPA BIANCA NONINO	12 €
GRAPPA BARRICATA NONINO	12 €
GRAPPA NARDINI 5-7 ANNI	12 €
BARRIQUE 3.0	12 €
PRIME UVE	12 €

TEQUILA *TEQUILA*

DON JULIO BLANCO	12 €
DON JULIO REPOSADO	12 €
CASAMIGOS ANEJO	12 €
CASAMIGOS REPOSADO	12 €
CASAMIGOS BLANCO	12 €
EL JIMADOR REPOSADO	12 €
EL JIMADOR BLANCO	12 €
AZUL PLATA	30 €
AZUL REPOSADO	30 €

PISCO *PISCO*

CAPEL	12 €
PORTÓN	12 €

MEZCAL *MEZCAL*

SE BUSCA	12 €
MEZCAL VAGO	12 €
MONTELOBOS	12 €
ILEGAL MEZCAL	12 €
CASAMIGOS	12 €
MEZCAL AZUL ROSSO ST. LOUIS	50 €
MEZCAL AZUL NERO DURANGO	50 €

AMARI *BITTER LIQUOR*

AMARO DEL CAPO	10 €
AMARO AMARA	10 €
JEFFERSON	10 €
FERNET BRANCA	10 €
BRANCA MENTA	10 €
PETRUS	10 €
AMACARDO	10 €
JÄGERMEISTER	10 €
AMARO MONTENEGRO	10 €
AVERNA	10 €
UNICUM	10 €
AMARO FLORIO	10 €
AMARO DELLO CHEF	10 €
ROGER	10 €
LIMONCELLO DELLO CHEF	10 €

FOOD ROOFTOP BAR

Tartare barbabietola, senape e aneto (10) <i>Tartare beet, mustard and dill</i>	10 €
*Tartare, salmone, avocado e cipolla (4) <i>Tartare, salmon, avocado and onion</i>	12 €
*Tartare, manzo, capperi e mostarda (10) <i>Tartare, beef, capers and mustard</i>	10 €
Prosciutto crudo jamon <i>Ham jamon</i>	16 €
Tagliere di formaggi e salumi (per due) (7, 12) <i>Cheese and cured meats board (for two)</i>	25 €
*Coppo fritto pesce (1,4,11) <i>Coppo fried fish</i>	12 €
*Coppo fritto street food (1,11) <i>Fried coppo street food</i>	8 €
Crostino burro e alici del Cantabrico (1,4,7) <i>Crouton butter and anchovies of Cantabrian</i>	10 €
Ovetto al tartufo (3,7) <i>Egg with truffle</i>	5 €
Tacos salmone e avocado (4) <i>Salmon tacos</i>	12 €
Sushi crunch tonno (1,4,6,12) <i>Sushi crunch tuna</i>	18 €
Sushi crunch salmone (1,4,6,12) <i>Sushi crunch salmon</i>	16 €
Ostrica (al pz) (14) <i>Oyster</i>	5 €
Caviale (al pz) (3,4) <i>Caviar</i>	35 €
*Gambero rosso di Mazara (al pz) (2) <i>Red prawn of Mazara</i>	6 €
Chips pollo e patatine (1,3,11,12) <i>Chicken and potatoes chips</i>	10 €
Filetto Americano 300g <i>American fillet</i>	32 €
Tagliata di angus con patate e vegetali grigliati <i>Sliced angus with potatoes and grilled vegetables</i>	28 €

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

MENÙ SUSHI

dal lunedì al venerdì dalle **18:00** alle **23:00**
Sabato, domenica e festivi dalle **12:00** alle **15:00**
e dalle **19:00** alle **23:00**

*Monday to Friday from **18:00** to **23:00***
*Saturday, Sunday and holidays from **12:00** to **15:00***
*and from **19:00** to **23:00***

APERITIVO SUSHI

SUSHI APERITIF

Gambero tempura (1,2,3) Tempura prawn	20 €
Tempura di baccalà piccante (1,3,4) Pregiatissimo baccalà spagnolo servito con mayo piccante <i>Highly prized spanish cod. Served with spicy mayo</i>	12 €
Edamame con cristalli di sale <i>Edamame with salt crystals</i>	6 €
Edamame spicy	6 €
Bao di gambero in tempura e mayo piccante (1,2,3) <i>Shrimp tempura bao and spicy mayo</i>	10 €
Bao di tonno in sashimi, yogurt e cipolla in agrodolce (4,7) <i>Tuna bao in sashimi, yogurt and sweet and sour onion</i>	10 €
Bao di baccalà in tempura wok di verdure e mayo alla paprika (1,3,4) <i>Cod bao vegetable tempura wok and paprika mayo</i>	9 €
Bao pulled pork <i>Pulled pork bao</i>	10 €
Bao carpaccio wagyu e mayo al tartufo (3) <i>Carpaccio wagyu bao and mayo with truffle</i>	14 €
Bao tartare di filetto di manzo, mayo piccante e chips di patate (3,12) <i>Beef fillet tartare bao, spicy mayo and potato chips</i>	10 €
Alga wakame <i>Wakame seaweed</i>	5 €

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

DEGUSTAZIONE SUSHI

SUSHI TASTING

Selezione di crudi dello Chef

Selection of raws by the Chef
(16 Pz - 16 pcs)

50 €

Selezione di cotti dello Chef

Selection of cooked by the Chef
(16 Pz - 16 pcs)

50 €

Selezione di crudi e cotti dello Chef

Selection of cooked and raws by the Chef
(24 Pz - 24 pcs)

90 €

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

Servizio 10%

CITYMAKI

CREAZIONI DELLO CHEF

Chef's creations

8pz - 8pcs

Citymaki nero di seppia e ricci (2,12)

28 €

Riso bagnato al nero di seppia, alga nori, avocado, gambero rosso, tartare di gambero, ricci, vellutata al nero di seppia
Cuttlefish ink wet rice, nori seaweed, avocado, red prawn, prawn tartare, hedgehogs, cuttlefish ink velvety

Citymaki zucca (2,3,12)

24 €

Riso bagnato con zucca rossa, alga nori, avocado, scampi, tartare di scampi, caviale baikal, zeste di limone
Rice soaked in red pumpkin, nori seaweed, avocado, scampi, scampi tartare, baikal caviar, lemon zest

Citymaki Capasanta (4,12)

24 €

Riso alla barbabietola, capasanta, pesto di acciughe, zeste di limone
Beetroot rice, scallops, anchovy pesto, lemon zest

Citymaki granchio (2,3,12)

28 €

Riso allo zafferano, granchio rosso, mayo piccante, erba cipollina
Saffron rice, red crab, spicy mayo, chives

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

Servizio 10%

CITYMAKI URAMAKI

8pz - 8pcs

Philasalmon (4,7)

20 €

Riso, alga nori, salmone, philadelphia, cover di avocado

Rice, nori seaweed, salmon, philadelphia, cover avocado

Rainbow (2,3,4)

20 €

Riso, alga nori, interno salmone, cover di carpaccio di tonno, gambero rosso, pesce bianco, avocado, ikura

Rice, nori seaweed, salmon inside, tuna carpaccio cover, red prawn, white fish, avocado, ikura

Dinamite (1,2,3)

22 €

Riso, alga nori, gambero rosso in tempura, tartare di salmone spicy, mayo alla sriracha, carpaccio di gambero rosso, fili di peperoncino

Rice, nori seaweed, red shrimp tempura, spicy salmon tartare, sriracha mayo, red shrimp carpaccio, chilli threads

Gambero rosso e yuzu (2,3,6)

22 €

Riso, alga nori, avocado, gambero rosso, mayo allo yuzu, cover di avocado, teriyaki allo yuzu, cetriolo

Rice, nori seaweed, avocado, red prawn, yuzu mayo, avocado cover, yuzu teriyaki, cucumber

Hamachi (3,4)

22 €

Riso, alga nori, ricciola hamachi, avocado, cover di ricciola hamachi, mayo allo yuzu, teriyaki allo yuzu, erba cipollina

Rice, nori seaweed, hamachi amberjack, avocado, hamachi amberjack cover, yuzu mayo, yuzu teriyaki, chives

Rainbow new style (2,4,6)

25 €

Uramaki con scampi e gambero rosso, cover di pesce misto, avocado, mango e teriyaki allo yuzu

Uramaki with scampi and red shrimp, cover of mixed fish, avocado, mango and yuzu teriyaki

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

CITYMAKI URAMAKI

8pz - 8pcs

Salmone e avocado (3,4)

20 €

Riso, alga nori, salmone, cover di avocado, carpaccio di salmone, ikura

Rice, nori seaweed, salmon, avocado cover, salmon carpaccio, ikura

Salmone e scampi (2,4,6)

25 €

Alga nori, riso, salmone, mango, cover di scampi,

zeste di limone, tobiko yuzu, salsa mango,

polvere di mango, riduzione di salsa ponzu

Nori seaweed, rice, salmon, mango, scampi cover,

lemon zest, tobiko yuzu, mango sauce, mango powder,

ponzu sauce reduction

Salmon spicy classic (3,4,6)

16 €

Riso, alga nori, salmone crudo, tartare di salmone leggermente piccante,
mayo alla sriracha, salsa teriyaki

Rice, nori seaweed, raw salmon, slightly spicy salmon tartare,

sriracha mayo, teriyaki sauce

Salmon tuna e tartufo (2,3,4)

24 €

Riso, alga nori, gambero in tempura, mayo al tartufo nero,

tartare di tonno Balfegò aromatizzata al tartufo bianco, carpaccio

di salmone flambato, scaglie tartufo uncinato fresco

Rice, nori seaweed, prawn in tempura, mayo with black truffle, Balfegò tuna tartare

flavored with white truffle, flaked salmon carpaccio, fresh hooked truffle flakes

Tonno e scalogno spicy (3,4,6)

20 €

Riso, alga nori, mayo alla sriracha, scalogno in tempura, porro fritto,

cover di tonno leggermente flambato, salsa teriyaki

Rice, nori seaweed, sriracha mayo, tempura shallots, fried leek, lightly flambato

tuna cover, teriyaki sauce

Vulcano (3,4,6,12)

18 €

Riso, alga nori, salmone cotto in padella,

mayo dolce, philadelphia, tartare di salmone flambata,

sesamo, capellini di patate fritte, salsa teriyaki

Rice, nori seaweed, pan-cooked salmon,

sweet mayo, philadelphia, flambata salmon tartare,

sesame, french fry hair, teriyaki sauce

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

Servizio 10%

CITY GUNKAN JOY E HOSOMAKI

Gunkan gambero rosso e ricci (2) (2 pz - 2 pcs) **12 €**

Gunkan con alga nori esterna, gambero rosso, lime e ricci di mare
Gunkan with nori seaweed on the outside, red shrimp, lime and sea urchins

Gunkan scampi (2,6) (2 pz - 2 pcs) **12 €**

Gunkan con alga nori esterna, tartare di scampi, lime e salsa ponzu
Gunkan with external nori seaweed, scampi tartare, lime and ponzu

Gunkan tonno e tartufo (3,4) (2 pz - 2 pcs) **10 €**

Gunkan con alga esterna, tartare di tonno Balfegó, tartufo fresco estivo, granelli di caviale
Gunkan with external seaweed, Balfegó tuna tartare, fresh summer truffle, caviar grains

Gunkan Wagyu (6,12) (2 pz - 2 pcs) **14 €**

Gunkan con tartare di wagyu, erba cipollina, teriyaki allo yuzu e chips di tapioca all'alga nori
Gunkan with wagyu tartare, chives, yuzu teriyaki and nori seaweed tapioca chips

Joy ricci (2,4) (2 pz - 2 pcs) **10 €**

Riso, pesce bianco, tartare di gambero rosso, ricci, zeste di limone
Rice, white fish, red shrimp tartare, hedgehogs, lemon zest

Joy salmone e caviar (3,4,6) (2 pz - 2 pcs) **16 €**

Riso, salmone leggermente flambato, tartare di salmone allo yuzu ed erba cipollina, teriyaki allo yuzu e caviale baikal
Rice, lightly flambéed salmon, yuzu and chives salmon tartare, yuzu teriyaki and baikal caviar

Joy salmone e gambero rosso (2,4) (4 pz - 4 pcs) **16 €**

Riso, salmone, tartare di gambero rosso, lime.
Rice, salmon, red prawn tartare, lime.

Joy scampi e tartufo (2,4) (2 pz - 2 pcs) **12 €**

Pesce bianco, riso, tartare di scampi, tartufo estivo
White fish, rice, scampi tartare, summer truffle

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

CITY NIGIRI E SASHIMI

Nigiri anguilla affumicata e caviale (4)

16 €

Nigiri smoked eel and caviar

(2 pz - 2 pcs)

Nigiri avocado e tartufo

10 €

(2 pz - 2 pcs)

Nigiri con cover di avocado, mayo al tartufo, ricciola e scaglie di tartufo nero

Nigiri with cover of avocado, truffle mayo, amberjack and black truffle flakes

Nigiri con tonno e tartufo (4)

12 €

(2 pz - 2 pcs)

Nigiri con tonno Balfegò, miele al tartufo bianco, scaglie di tartufo estivo

Nigiri with Balfegò tuna, honey with white truffle, summer truffle flakes

Nigiri gamberone (2)

16 €

Nigiri prawn

(2 pz - 2 pcs)

Nigiri gamberone e ricci con macchie di nero di seppia (2)

16 €

Nigiri prawn and hedgehogs with cuttlefish black spots

(2 pz - 2 pcs)

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

Servizio 10%

CITY NIGIRI E SASHIMI

Nigiri pesce bianco (4)

Nigiri white fish

(2 PZ - 2 PCS)

7 €

Nigiri salmone (4)

Nigiri salmon

(2 PZ - 2 PCS)

6 €

Nigiri salmone e caviar (3,4)

Nigiri salmon and caviar

(2 PZ - 2 PCS)

16 €

Nigiri tonno (4)

Nigiri tuna

(2 PZ - 2 PCS)

8 €

Sashimi mix (2,4)

Sashimi mix

(9 PZ - 9 PCS)

18 €

Sashimi pesce bianco (4)

Sashimi white fish

(6 PZ - 6 PCS)

15 €

Sashimi salmone (4)

Sashimi salmon

(6 PZ - 6 PCS)

12 €

Sashimi tonno (4)

Sashimi tuna

(6 PZ - 6 PCS)

16 €

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

Servizio 10%

ELENCO ALLERGENI LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

- 1**  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
CEREALS CONTAINING GLUTEN
(i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- 2**  **CROSTACEI e prodotti derivati.**
CRUSTACEANS and derived products.
- 3**  **UOVA e prodotti derivati.**
EGG products and and derived products.
- 4**  **PESCE e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.**
FISH and derived products, **except:** gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- 5**  **ARACHIDI e prodotti derivati.**
PEANUTS and derived products.
- 6**  **SOIA e prodotti derivati.**
SOYA and derived products.
- 7**  **LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio.**
MILK and derived products, including lactose.
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO, cioè **mandorle** (amygdalus con immis l.), **nocciole** (corylus avellana), **noci comuni** (juglans regia), **noci di Anacardio** (anacardium occidentale), **noci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **noci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **noci del Queensland** (macadamia ternifolia) e prodotti derivati.**
NUTS, I.E., almonds (amygdalus con immis l.), **hazelnuts** (Corylus avellana), **common nuts** (juglans regia), **cashew nuts** (western anacardium), **pecans** (Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **Brazil nuts** (bertholletia excelsa), **pistachios** (pistacia vera), **Queensland nuts** (macadamia ternifolia) and **derived products**.
- 9**  **SEDANO e prodotti derivati.**
CELERY and derived products.
- 10**  **SENAPE e prodotti derivati.**
MUSTARD and derived products.
- 11**  **Semi di **SESAMO** e prodotti derivati.**
SESAME seeds and derived products.
- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so₂.**
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations **greater than 10 mg/kg or 10 mg/1** expressed as so₂.
- 13**  **LUPINI e prodotti derivati.**
LUPINS and derived products.
- 14**  **MOLLUSCHI e prodotti derivati.**
MOLLUSCS and derived products.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.



CITYSEA

Chef Natale Giunta

