



CITYSEA

Chef Natale Giunta

Lo Chef Natale Giunta intreccia nella sua casa i sapori, gli aromi e le spezie del suo patrimonio. Questo è il frutto di anni di esperienza e passione che, con la preziosa dedizione e professionalità dei suoi fedeli collaboratori, rende la vostra esperienza a tavola un momento unico.

Chef Natale Giunta weaves in his home the flavors, aromas and spices of his heritage. This is the result of years of experience and passion that, with the precious dedication and professionalism of its faithful collaborators, makes your dining experience a unique moment.

Le nostre proposte degustative sono scelte dallo Chef e servite in cinque portate.

Our tasting proposals are chosen by Chef and served in five courses.

Degustazione Kala
vegetariano/vegetarian **90 €**

Degustazione Montepellegrino
carnel/meat **100 €**

Degustazione Marina
pesce/fish **100 €**

Degustazione Wagyu
160 €

Per rendere la vostra esperienza completa, proponiamo dalla nostra cantina un abbinamento studiato e ricercato di vini delle migliori uve.

To make your experience complete, we offer from our winery a studied and researched pairing of wines from the finest Italian grapes.

Abbinamento vino
Wine pairing **50 €**

Abbinamento vino Premium
Premium wine pairing **100 €**

CRUDI DELLO CHEF CHEF'S CRUDITÉS

KING PLATEAU (2,4,6,12,14) 260 €

per 2 persone - for 2 people

4 scampi xl, 4 gamberoni xl, 4 Regal Oro, 4 Goro Italia, 4 Gilardeau, 12 pezzi frutti di mare crudi, tris tartare: tonno, gambero rosso, ricciola Mashì, alga wakame, zenzero, caviale caluga 10gr.

4 scampi xl, 4 prawns xl, 4 Regal Oro, 4 Goro Italia, 4 Gilardeau, 12 pieces raw seafood, tris tartare: tuna, red shrimp, Mashì amberjack, wakame seaweed, ginger, caluga caviar 10gr.

PLATEAU ROYAL (2,4,6,13,14) 180 €

per 2 persone - for 2 people

8 ostriche; 4 gamberi rossi di Mazara; 4 scampi; 1 astice; caviale caluga con burro e alici; tartare di tonno; tartare di ricciola* e alga mare, 8 pezzi di frutti di mare.

8 oysters; 4 red prawns of Mazara; 4 scampi; 1 lobster; sashimi (12 pcs); croaker carpaccio; salmon carpaccio; caluga caviar with butter and anchovy; tuna tartare; salmon tartare* and seaweed, 8 pieces of seafood

CRUDO PER 2 PERSONE (2,4,6,13,14) 80 €

Crudités for 2 people

2 scampi, 2 gamberi, 2 ostriche Gilardeau, 2 ostriche Fin de Clair; 1 tartare di ombrina*, 6 pezzi frutti di mare misti, tartare di tonno.

2 scampi, 2 prawns, 2 Gilardeau oysters, 2 Fin de Clair oysters;

1 meagre tartare*, 6 pieces mixed seafood, tuna tartare.

CRUDO PER 1 PERSONA (2,4,6,13,14) 35 €

Crudités for 1 person

Tris di tartare; 1 scampo; 1 gambero rosso; 1 ostrica*

Trio of tartare; 1 scampo; 1 red prawn; 1 oyster*

MIX TARTARE* (2,4) 40 €

Salmone, tonno, gambero e ombrina*

Salmon, tuna, prawn and croaker*

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* (2) 30 €

Red prawn tartare*

TARTARE DI TONNO* (4) 26 €

Tuna tartare*

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO* (4) 26 €

Salmon tartare and avocado*

DAL BANCO DEL PESCE FROM THE FISHBANK

ARAGOSTA

Spiny lobster

Griglia / Grilled

Bavetta / Bavette pasta

Bollita / Boiled

14 € etto

BAVETTA ASTICE

Bavette pasta lobster

12 € etto

SCAMPO L

Scampo L

Crudo / Raw

Brace / Barbecued

8 € pz - pcs

SCAMPO XL

Scampo XL

Crudo / Raw

Brace / Barbecued

13 € pz - pcs

GAMBERONE L

King prawn L

Crudo / Raw

Brace / Barbecued

8 € pz - pcs

GAMBERONE XL

King prawn XL

Crudo / Raw

Brace / Barbecued

12 € pz - pcs

SELEZIONE DI OSTRICHE

Oysters selection

Goro (al pezzo/pcs n.5)

Fin de clair (al pezzo/pcs n.3)

Gilardeau (al pezzo/pcs n.3)

Oro (al pezzo/pcs n.3)

4 €

6 €

7 €

9 €

PESCATO DEL GIORNO

9 € etto

FRUTTI DI MARE

Seafood

Vongola

Tartufo

Fasolari

Ricci

2 € pz - pcs

4 € pz - pcs

6 € pz - pcs

7 € pz - pcs

CAVIALE BAIKAL / Baikal caviar 10 gr

38 €

CAVIALE BAIKAL / Baikal caviar 100 gr

300 €

ANTIPASTI APPETIZERS

SASHIMI DI RICCIOLA, BARBABIETOLA,

ALICI E SENAPE (4,6,10,12)

30 €

Amberjack Sashimi, Beetroot, Anchovies and Mustard

INSALATA DI ASTICE E

MAIONESE AL LIMONCELLO (2,3)

30 €

Lobster salad and limoncello mayonnaise

FRITTURA DI PESCE, CALAMARO,

TONNO E GAMBERONE (2,4,14)

26 €

Fried fish, squid, tuna and prawn

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO,

FICHI E ARACHIDI SALATI (2,5,7)

30 €

Red Prawn Carpaccio, Figs and Salted Peanuts

ZUCCHINA RIPIENA DI BOLOGNESE

E PECORINO (7,9)

28 €

Stuffed Zucchini with Bolognese Ragù and Pecorino Cheese

INSALATA DI MARE (2,4,9,12,13,14)

32 €

Seafood salad

TARTARE MANZO, SPINACI

PECORINO E LIMONE (7)

28 €

Beef Tartare, Spinach, Pecorino and Lemon

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SPAGHETTO GAMBERO ROSSO, BURRO SALATO, LIMONE E CAVIALE (1,2,3,7)	30 €
<i>Spaghetti red prawn, salted butter, lemon and caviar</i>	
RISOTTO VONGOLE, RICCI, ZAFFERANO ED ESSENZA DI BERGAMOTTO (4,7,14)	32 €
<i>Clam, Sea Urchin and Saffron Risotto with Bergamot Essence</i>	
CALAMARATA FRUTTI DI MARE (1,2,14)	30 €
<i>Calamarata pasta with seafood</i>	
CANNELLONE ALLA NORMA AFFUMICATO (1,7,12)	26 €
<i>Smoked Cannellone alla Norma</i>	
SPAGHETTI CON I RICCI (1,2,14)	30 €
<i>Spaghetti with sea urchin</i>	
BOTTONE DI PASTA STRACOTTO DI MANZO, PRIMO SALE E ZAFFERANO (1,7)	28 €
<i>Bottoni Pasta Filled with Braised Beef, Primo Sale Cheese and Saffron</i>	
SPAGHETTO TENERUMI, COZZE E SALSA DI ALICI DEL CANTABRICO (1,2,7,14)	30 €
<i>Spaghetti with Tenerumi, Mussels and "Cantabrico" Anchovy Sauce</i>	

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SPIGOLA CON CREMA DI SCALOGNO, FUNGHI, CARDONCELLI E OLIO AL ROSMARINO (4,7)	30 €
<i>Sea bass with shallot cream, mushrooms, cardoncelli and rosemary oil</i>	
RICCIOLA AL SESAMO, ACQUA DI POMODORO E FAGIOLINO (4,11,12)	28 €
<i>Sesame-Crusted Amberjack, Tomato Water and Green Bean</i>	
TONNO CON PESCA ALLA GRIGLIA E CIPOLLA IN AGRODOLCE (4,6,12)	28 €
<i>Tuna, Grilled Peach and Sweet-and-Sour Onion</i>	
FILETTO DI MANZO, SEDANO, RAPA AFFUMICATA, MILLEFOGLIE DI PATATA (7)	34 €
<i>Beef Fillet, Celery, Smoked Celeriac, Potato Mille-Feuille</i>	
SEGRETO DI MAIALINO IBERICO (7)	31 €
<i>Baby carote, baby patate, bbq sauce e jus di carne Iberian Pork Secreto, Baby Carrots, Baby Potatoes, Barbecue Sauce and Meat Jus</i>	
PEPERONI ALLA BRACE, FOGLIE DI CAPPERO, FONDUTA DI PECORINO, MOLLICA ATTURRATA (1,7,8)	26 €
<i>Chilled peppers, caper leaves, pecorino fondue, toasted breadcrumbs</i>	

STEAKHOUSE

Tutte le nostre selezioni di carne sono frollate e cotte al carbone
All our meat selections are matured and charcoal cooked

COSTATA AUSTRALIA WAGYU <i>Wagyu rib</i>	22 € etto	T-BONE OEDSLACH <i>T-Bone Oedslach</i>	12 € etto
TOMAHAWH AUSTRALIA WAGYU <i>Tomahawk Wagyu</i>	25 € etto	MANZETTA PRUSSIANA <i>Prussian heifer</i>	15 € etto
WAGYU GIAPPONESE COBE <i>Japanese Wagyu</i>	50 € etto	ANGUS AMERICANO <i>American Angus</i>	10 € etto
FIORENTINA DI BOVINO PIEMONTESE <i>Florentina of Piedmontese beef</i>	12 € etto	RUBIA GALLEGA <i>Rubia gallega</i>	12 € etto
LOMBATA DI KARIMA <i>Karima loin</i>	12 € etto	FILETTO ARGENTINO <i>Argentine fillet</i>	13 € etto
LOMBATA DI SASHI <i>Sashi loin</i>	14 € etto	Tutte le nostre carni sono servite con contorni All our meats are accompanied by vegetables	

CONTORNI VEGETABLES

INSALATA CETRIOLO, AVOCADO E MISTICANZA <i>Cucumber, avocado and mixed salad</i>	12 €	VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	12 €
INSALATA POMODORO, OLIVE, CAPPERI E CIPOLLA <i>Tomato, olives, capers and onion salad</i>	14 €	CICORIA A FOGLIA RIPASSATA <i>Sautéed leafy chicory</i>	8 €
PATATE AL FORNO O FRITTE <i>Baked or fried potatoes</i>	8 €	PATATE AL FORNO O FRITTE CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO (7)	12 €
		<i>Baked or fried potatoes with parmesan and truffle fondue</i>	

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

SERVIZIO 10%

MENU SUSHI

SUSHI MENU

PER INIZIARE... FOR STARTERS...

GAMBERONE TEMPURA (2pz - pcs) (1,2,3) <i>Tempura Prawn</i>	20 €
TEMPURA DI BACCALÀ PICCANTE (1,4,3) 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 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 €

DEGUSTAZIONE SUSHI SUSHI TASTING

SELEZIONE DI CRUDI DELLO CHEF

Selection of Chef's crudes

(16 pz - 16pcs)*

50 €

SELEZIONE DI COTTI DELLO CHEF

Selection of cooked by the the Chef

(16 pz - 16pcs)*

50 €

SELEZIONE DI CRUDI E COTTI DELLO CHEF

Selection of raw and cooked by the Chef

(24 pz - 24pcs)*

90 €

CITYMAKI

CREAZIONI DELLO CHEF / Chef's creations

(8 pz - 8 pcs)

CITYMAKI NERO DI SEPPIA E RICCI (2,12)

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, sea urchin, cuttlefish ink velvety

28 €

CITYMAKI ZUCCA (2,3,12)

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

24 €

CITYMAKI CAPASANTA (4,12)

Riso alla barbabietola, capasanta, pesto di acciughe, zeste di limone

Beetroot rice, scallops, anchovy pesto, lemon zest

24 €

CITYMAKI GRANCHIO (2,3,12)

Riso allo zafferano, granchio rosso, mayo piccante, erba cipollina

Saffron rice, red crab, spicy mayo, chives

28 €

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

SERVIZIO 10%

CITY URAMAKI

(8 pz - 8 pcs)

PHILASALMON (4,7)

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

*Rice, nori seaweed, salmon, philadelphia,
cover avocado*

20 €

SALMONE E SCAMPI (2,4,6)

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*

25 €

RAINBOW (2,3,4)

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*

20 €

SALMON SPICY CLASSIC (3,4,6)

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*

16 €

DINAMITE (1,2,3)

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, sri-
racha mayo, red shrimp carpaccio, chilli threads*

22 €

SALMON TUNA E TARTUFO (2,3,4)

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*

24 €

GAMBERO ROSSO E YUZU (2,3,6)

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*

22 €

HAMACHI (3,4)

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 am-
berjack cover, yuzu mayo, yuzu teriyaki, chives*

22 €

TONNO E SCALOGNO SPICY (3,4,6)

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*

20 €

RAINBOW NEW STYLE (2,4,6)

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*

25 €

VULCANO (3,4,6,12)

Riso, alga nori, salmone cotto in padella,
mayo dolce, philadelphia, tartare di salmone flambata,
sesamo, capellini di patatine fritte, salsa teriyaki

*Rice, nori seaweed, pan-cooked salmon,
sweet mayo, philadelphia, flambata salmon tartare,
sesame, french fry hair, teriyaki sauce*

18 €

SALMONE E AVOCADO (3,4)

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

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

20 €

**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) 12 €
(2 pz - 2 pcs)

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) 12 €
(2 pz - 2 pcs)

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) 10 €
(2 pz - 2 pcs)

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

GUNKAN WAGYU (6,12) 14 €
(2 pz - 2 pcs)

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) 10 €
(2 pz - 2 pcs)

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

JOY SALMONE E CAVIAR (3,4,6) 16 €
(2 pz - 2 pcs)

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) 16 €
(2 pz - 2 pcs)

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

JOY SCAMPI E TARTUFO (2,4) 12 €
(2 pz - 2 pcs)

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

HOSOMAKI OTORO (4) 20 €
(6 pz - 6 pcs)

Riso, alga nori, tonno fuentes, erba cipollina, misticanza, wasabi
Rice, nori seaweed, fuentes tuna, chives, mixed salad, wasabi

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 SEPIA (2) 16 €

Nigiri prawn and sea urchins with cuttlefish black spots
(2 pz - 2 pcs)

NIGIRI PESCE BIANCO (4) 7 €

Nigiri white fish (2 pz - 2 pcs)

NIGIRI SALMONE (4) 6 €

Nigiri salmon (2 pz - 2 pcs)

NIGIRI SALMONE E CAVIAR (3,4) 16 €

Nigiri salmon and caviar (2 pz - 2 pcs)

NIGIRI TONNO (4) 8 €

Nigiri tuna (2 pz - 2 pcs)

SASHIMI MIX (2,4) 18 €

Sashimi mix (9 pz - 9 pcs)

SASHIMI PESCE BIANCO (4) 15 €

Sashimi white fish (6 pz - 6 pcs)

SASHIMI SALMONE (4) 12 €

Sashimi salmon (6 pz - 6 pcs)

SASHIMI TONNO (4) 16 €

Sashimi tuna (6 pz - 6 pcs)

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

SERVIZIO 10%

Ci trovate anche a

ROMA


ANTELA


oro
BISTROT
ROMA

MILANO

CITY
MILANO

Chef Natale Giunta


CITYSEA
Chef Natale Giunta

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 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 a clarifying agent 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.