Grand Lounge & Bar

CAFFETTERIA
COFFEE

Espresso	4
Espresso decaffeinato	
Marocchino (7)	4
Doppio espresso *Double Espresso*	6
Caffè americano *American coffee*	5
Caffè shakerato *Iced coffee*	12
Cappuccino Latte macchiato (7)	6
Cioccolata calda *Hot chocolate* (7)	8
Selezione di tè ed infusi *Selection of teas and infusions*	8
Orzo *Barley* (1)	5
Ginseng (1,6,7)	5

Bibite
Soft drinks

Acqua minerale naturale o gassata *Still or sparkling water* San Benedetto Rose Edition lt 0,5	4
Acqua minerale naturale o gassata *Still or sparkling water* San Benedetto Rose Edition lt 0,75	6
Succhi Bio *Italian Bio Juices*	8
Bibite *Soft drinks*	7
Spremuta di arancia* o pompelmo *Freshly squeezed orange* or grapefruit juice*	8
Crodino XL	10

TUTTI I GIORNI DALLE 09:00 ALLE 01:00
OPEN EVERY DAY FROM 09:00 AM TO 01:00 AM

ALL DAY DINING

TUTTI I GIORNI DALLE 11:30 ALLE 23:00
OPEN EVERY DAY FROM 11:30 AM TO 11:00 PM

THE WINNER



Premiato dalla trasmissione televisiva Foodish come
"il miglior Club Sandwich di Milano"
Awarded by the television show Foodish as
"the best Club Sandwich in Milan"

Club Sandwich

Pane bianco*, lattuga, pomodoro,
maionese, bacon, uovo,
pollo e patatine fritte* (1,3,7)
White bread, lettuce, tomato,*
mayonnaise, bacon, egg,
*chicken and French fries**

THE ESSENTIAL

Ⓗ Nizzarda (3,4)

Patate, fagiolini, pomodorini, tonno, uovo sodo, acciughe

Potatoes, green beans, cherry tomatoes, tuna, boiled egg, anchovies

17

Misticanza (7)

Fiocchi di latte, olive taggiasche, pomodorini secchi, castagne, more

Mixed salad, cottage cheese, Taggiasca olives, sun-dried cherry tomatoes, chestnuts, blackberries

16

Ⓗ Caesar Salad (1,3,7,10)

Lattuga, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di grana e la sua salsa

Caesar salad with lettuce, grilled chicken, crouton, shaved grana cheese and his sauce

26

Gluten-free Vegetarian Vegan Ⓗ Halal

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00

Available from 11:30 AM to 11:00 PM

THE ESSENTIAL

Risotto alla milanese (7)

Risotto Riserva San Massimo con pistilli di zafferano

Reserve San Massimo classic risotto Milanese style with saffron

20

Maccheroncino (1,3,6,7,8)

Porcini**, datterini infornati, fonduta di pecorino buccia nera**

Fresh handmade pasta, porcini mushrooms**, oven-roasted date tomatoes, ewe's cheese fondue***

22

Raviolo ripieno (1,3,6,7,8)

Speck, radicchio, zucca mantovana** e croccante di noci

*Stuffed ravioli** with speck and radicchio, pumpkin** and crusty walnuts*

19

Suprema di pollo ** (1,6,8,9)

con verdure grigliate

Chicken breast supreme with grilled vegetables

27

Costoletta ** alla milanese (1,6,8,9)

con verdure grigliate

Chicken breast supreme with grilled vegetables

35

Tagliata di manzo

alla griglia con patate arrostite

Grilled sliced Beef with roasted potatoes

29

Gluten-free · Vegetarian · Vegan · Halal

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00

Available from 11:30 AM to 11:00 PM

THE ESSENTIAL

Hamburger piemontese** 'La Granda' (1,3,7,10)

Caciocavallo alla piastra, pomodori secchi, lattuga e patatine fritte*

*Hamburger** from Piedmont region, Caciocavallo cheese, sundried tomato, lettuce and French fries**

26

Vegan Burger* (1,5,6,7,9,10,11)

Burger di ceci, formaggio vegano, pomodoro cuore di bue, melanzane, patate fritte*

*Chickpea veggy burger, vegan cheese, tomatos, eggplants, French fries**

20

Fish Burger* (1,3,4,5,7,11)

Burger di branzino, radicchio, pomodoro, salsa tartara, patate fritte*

*Seabass burger, radicchio, tomato, tartar sauce, French fries**

26

Lobster Roll* (1,2,5,6,7,8,9)

Astice, pomodorino datterino, cetriolo, maionese leggera allo yogurt, patate fritte alla paprika*

Lobster, date tomato, cucumber and light yogurt mayonnaise, French fries with paprika*

30

Toast* (1,7)

Prosciutto cotto, formaggio Asiago DOP e patatine fritte *

Toast with Asiago cheese, ham and French fries **

15

Gluten-free · Vegetarian · Vegan · Halal

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00

Available from 11:30 AM to 11:00 PM

LE NOSTRE SPECIALITÀ
OUR SPECIALITIES

Pizza Margherita** (1,6,7)

Pomodoro, fiordilatte
Tomato sauce, fior di latte cheese

13

Pizza Rosa Grand** (1,6,7)

Farina di soia *Soy flour*
Pomodoro, prosciutto crudo
di Parma, mozzarella di bufala,
funghi porcini, rucola
Tomato sauce, Parma ham,
buffalo mozzarella cheese, porcini
mushrooms, rocket salad

22

Pizza Diavola** (1,7,8)

Pomodoro, mozzarella,
salame piccante
Tomato sauce, mozzarella
cheese, spicy salami

15

Pizza Vegana** (1,6)

Pomodoro, mozzarella vegana,
basilico "Cultifutura"
Tomato sauce, vegan mozzarella,
basil "Cultifutura"

18

Gluten-free Vegetarian Vegan Halal

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 AM to 11:00 PM

DESSERT

Tagliata di frutta fresca di stagione
Sliced fresh fruit

12

Affogato al caffè con gelato alla crema* (1,3,5,6,7,8,11)
Ice-cream with espresso coffee

14

Tiramisù* (1,3,5,6,7,8,11)
Il nostro sempre amato tiramisù
*Our always loved tiramisù**

10

Gelato artigianale Enrico Rizzi alla Rosa*
*Enrico Rizzi Artisanal Ice Cream with Rose Flavor**
(1,3,5,6,7,8,11)

10

Gelati artigianali assortiti Enrico Rizzi*
Assorted *Enrico Rizzi Artisanal Ice Cream*
(1,3,5,6,7,8,11)

10

Gluten-free · Vegetarian · Vegan · Halal

Disponibile dalle 11:30 alle 23:00
Available from 11:30 AM to 11:00 PM

I NOSTRI VINI
OUR WINE SELECTION

Bollicine
Sparkling Wines

	CALICE/*GLASS*	BOTTIGLIA/*BOTTLE*
Champagne Brut Reserve (12) Laurent-Perrier	22	110
Franciacorta Brut – Alma (12) Bellavista	16	80
Franciacorta Brut Terre di Conti Ducco (12) Conti Ducco	14	55
Conegliano Valdobbiadene Prosecco (12) Ceschin Giulio	11	40

Vini Bianchi
White Wines

	CALICE/ *GLASS*	BOTTIGLIA/ *BOTTLE*
Pinot Grigio delle Venezie (12) Bastianich	14	48
Friulano "No Name" (12) Le Vigne di Zamò	14	55
Chardonnay 'Elettrice' (12) Cafaggiolo	13	55
Arneis 'Blangè' (12) Ceretto	14	60

Vini Rosati
Rosé Wines

	CALICE/*GLASS*	BOTTIGLIA/ *BOTTLE*
Franciacorta Brut – Alma Rosé (12) Bellavista	18	90
Rosa Grande Isola dei Nuraghi IGT (12) Cantina Mesa	12	45

Vini Rossi
Red Wines

	CALICE/*GLASS*	BOTTIGLIA/ *BOTTLE*
Brunello di Montalcino Castel Giocondo (12) Frescobaldi	20	108
Chianti Classico 'Nipozzano' (12) Frescobaldi	12	60
Pinot Nero 'Averardo' (12) Cafaggiolo	13	63
Barolo (12) Massolino	16	78

BIRRE
Beers

La Bionda - Birrificio Tresca Spina *La Bionda Draught Beer- Tresca Brewery*	12
Nastro Azzurro Spina 30 cl *Nastro Azzurro Draught beer* (1)	10
Corona 33 cl (1)	10
Peroni rossa Gran Riserva 33 cl Peroni *Red beer Gran Reserve 33 cl* (1)	10
Heineken 'Zero' Analcolica *Heineken Zero Alcohol 33 cl*	10

Note di Cacao, Riflessi Dorati
Notes of Cocoa, Golden Reflections

Un viaggio sensoriale che esplora l'incontro tra
il cioccolato Domori e una selezione di distillati d'eccellenza,
pensato per chi apprezza l'armonia tra aromi complessi e un gusto avvolgente

A sensory journey exploring the meeting point between Domori fine chocolate and a selection of exceptional aged spirits, designed for those who appreciate the harmony between complex aromas and enveloping flavors.



I nostri distillati d'eccellenza trovano nel cioccolato Domori il loro complemento ideale, per un'esperienza di degustazione che valorizza struttura, eleganza e persistenza.
Our selected premium spirits find in Domori chocolate their ideal complement, creating a tasting experience that enhances structure, elegance, and persistence.

Pepite di cioccolato Domori 6€ per porzione da circa 30 gr
Domori chocolate nibs €6 per portion (approximately 30 gr)

Suggeriamo il cioccolato Domori in abbinamento a uno dei seguenti distillati:
Macallan 12 yo, Santa Teresa 1796, Rèmy Martin V.S.O.P.,
Grappa Sarpa di Poli - Edizione Oro
We suggest pairing Domori chocolate with one of the following premium spirits: Macallan 12 Y.O., Santa Teresa 1796, Rémy Martin V.S.O.P., or Sarpa di Poli Grappa – Edizione Oro.

SPIRITS

Amari *Bitters*, Liquori *Liqueurs*	13
Aperitivi *Aperitif* (12)	15

SCOTTISH WHISKY

Chivas Regal 12 y.o.	15
Glenlivet 12 y.o.	16
Glenfiddich 12 y.o.	16
Glenmorangie 12 y.o.	16
Johnny Walker Black 12 y.o.	18
Talisker 10 y.o.	18
Caol Ila 10 y.o.	18
Maccallan 12 y.o.	18
Oban 14 y.o.	18
Laphroaig 10 y.o.	18
Lagavulin 16 y.o.	20
Johnnie Walker Blue Label	48

WHISKEY

Jameson Irish	15
Jim Beam Burbon	15
Jack Daniels Tennesee	15
Woodford Reserve Burbon	18
Maker's Mark Burbon	18
Puni Gold Italian Malt	20
Puni Vina Italian Malt Marsala Oak	20
Wild Turkey Bourbon	15

RHUM

Havana 7 yrs	15
Don Papa	16
Santa Teresa 1796	16
Zacapa 23 yrs	20
Zacapa XO	30
Appleton Estate 8 yrs	15

GIN

Del Professore - Piedmont	15
Bulldog - England	15
Etna – Sicilia *Sicily*	15
Trip Saffron – Milano Edition *Milan Edition*	15
Levi – Valle D'Aosta *Aosta Valley*	15
Seven Hills – Piemonte *Piedmont*	18
Sabatini – Toscana *Tuscany*	18
GinArte – Toscana *Tuscany*	18
Tanqueray Ten - UK	18
Hendrick's – Scozia *Scotland*	18
Gin Mare – Spagna *Spain*	18
District Isola – Milano *Milan*	18
District Brera – Milano *Milan*	20
District Montenapoleone – Milano *Milan*	20
Monkey 47 – Germania *Germany*	20
Portofino – *Liguria*	20

VODKA

Skyy	15
Altamura	15
Vulcanica	15
Tito's	18
Grey Goose	20
Beluga Noble	20
Èlite	22
Winestillery Tuscan	22

TEQUILA, MEZCAL

Jose Cuervo Especial Silver	15
Cazadores Blanco	15
Cazadores Reposado	16
Don Julio	18
Montelobos	18
Patron Blanco	20
Patron Anejo	22
Espolon Blanco	15
Espolon Reposado	15

COGNAC, BRANDY, CALVADOS, ARMAGNAC

Vecchia Romagna Etichetta Nera	15
Calvados Coquerel	15
Samalens Armagnac VSOP	15
Amerigo Vespucci Grand Solera	18
Cognac VSOP Grande Campagne Italia	20
Courvoisier X.O.	30

GRAPPE, ACQUAVITE [12]

Grappa di moscato – Segnana	15
“Fuoriclasse” 3 anni Riserva in barrique – Castagner	15
Grappa di Brunello di Montalcino – Frescobaldi	18
“Fuoriclasse” Cartizze Barrique – Castagner	18
Grappa di Tignanello – Antinori	20
Sarpa di Poli Amarone Edizione Oro – Poli	20

SPRITZ LIST

Sarti Rosa

Sarti Rosa, Bollicine, Selz

20

Campari

Campari, Bollicine, Selz

20

Aperol

Aperol, Bollicine, Selz

20

Mondoro Hugo

Mondoro Fiori di Sambuco, Bollicine, Soda

20

Cynar

Cynar, Bollicine, Acqua Frizzante

20

Limoncello

Limoncello, Bollicine, Soda

20

COCKTAILS

VIAGGIO TRA I QUARTIERI DI MILANO
JOURNEY THROUGH THE DISTRICTS OF MILAN

Benvenuti nel cuore di Milano, dove ogni quartiere racconta una storia unica e indimenticabile. Attraverso il nostro menù, vi invitiamo a intraprendere un viaggio sensoriale che vi farà scoprire le diverse anime della città, un Drink alla volta.

Welcome to the heart of Milan, where each district tells a unique and unforgettable story. Through our menu, we invite you to embark on a sensory journey that will let you discover the different souls of the city, one drink at a time.

UN DRINK, UN QUARTIERE
ONE DRINK, ONE DISTRICT

Ogni drink del nostro menù è stato creato per evocare l'essenza di un quartiere specifico di Milano, trasportandovi direttamente nelle sue vie affascinanti. Lasciatevi guidare dai sapori e dai profumi della città, in un viaggio unico che celebra la diversità e la ricchezza culturale di Milano.

Each drink on our menu has been created to evoke the essence of a specific district of Milan, transporting you directly to its charming streets. Let yourself be guided by the flavors and aromas of the city in a unique journey that celebrates the diversity and cultural richness of Milan.

I COCKTAIL STAGIONALI
SEASONAL COCKTAILS



Passion Élite

Skyy Vodka, succo di limone,
sciroppo di passion fruit
Skyy Vodka, lemon juice, passion fruit syrup

L'intensità esotica del passion fruit incontra la purezza cristallina della vodka.
Il limone accende il profilo con una freschezza vibrante e sofisticata.
Un equilibrio esclusivo, pensato per chi sceglie solo l'eccellenza.
The exotic intensity of passion fruit meets the crystal purity of vodka.
Lemon ignites the profile with vibrant, refined freshness.
An exclusive balance crafted for those who choose excellence.
20



Sakura

Gin Etsu, sciroppo di amarene,
Mondoro Fiori di Sambuco, succo di lime
Etsu *Gin, black cherry syrup,*
Mondoro edelflower liqueur, lime juice

Ispirato alla fioritura dei ciliegi giapponesi, è un incontro tra eleganza e intensità. Il gin Etsu dialoga con le note floreali del liquore Mondoro e la dolcezza vellutata dell'amarena. Il lime dona freschezza e precisione, come un petalo che cade leggero.
Inspired by the bloom of Japanese cherry blossoms, it balances elegance and intensity. Otsu gin meets the floral notes of main Mondoro edelflower and the velvety sweetness of cherry. Lime adds brightness and definition, like a falling petal in spring.
20

SIGNATURE COCKTAILS
BY ROSA GRAND



Centrale

Campari, Del Professore Vermout Rosso, Bulldog Gin, Pedro Ximenez

Uno sguardo al quartiere, crocevia di lavoratori, esploratori e viaggiatori che dalla Stazione Centrale si spostano per tutto il Paese e oltre. Partendo dal Milano – Torino, passando per il fiorentino Negroni, vi presentiamo la nostra versione (con contaminazioni europee) di questo drink iconico del bere bene in Italia e nel mondo.

A look at the neighborhood which is a crossroads of workers, explorers and travelers who pass by Central Station and move to the entire territory and beyond. Starting from the Milano – Torino as a base, passing through the Florentine Negroni, we present you our version of Negroni, an iconic drink in Italy and worldwide.

20



Navigli

Vodka Skyy, Marsala Dry, fior di cappero

I Navigli sono il simbolo della Milano da bere, con i suoi canali suggestivi, il suo mercato sia popolare che etnico e le serate nei suoi mille locali con sonorità provenienti da tutto il mondo. Un drink che si ispira alle notti siciliane con la sua freschezza e acidità che ben si sposa con il caldo e le serate conviviali di questo quartiere.

The Navigli are the symbol of "Milano da bere," with its picturesque canals, its popular and ethnic market, and the evenings in its thousand venues with sounds coming from all over the world. A drink inspired of Sicilian nights with its freshness and acidity that pairs well with the warmth and convivial evenings of this neighborhood.

20

SIGNATURE COCKTAILS
BY ROSA GRAND



Montenapoleone

Campari, Prosecco, Angostura,
Arancia, Ciliegia al maraschino

Il quartiere Montenapoleone a Milano è una zona chic e prestigiosa situata nel centro della città, famosa per le sue boutique di lusso, i negozi di moda e le sfilate. Il quartiere è caratterizzato da eleganti palazzi d'epoca, stradine lastricate e boutique di design, che attirano turisti e appassionati di moda da tutto il mondo. La zona è anche conosciuta per i suoi ristoranti di alta classe, bar alla moda e hotel di lusso. Il nostro drink è un long drink inspirato all'eleganza e alla classe indiscussa di questo quartiere.

The Montenapoleone district in Milan is a chic and prestigious area located in the city center, famous for its luxury boutiques, fashion shops, and fashion shows. The district is characterized by elegant historic buildings, cobbled streets, and designer boutiques, attracting tourists and fashion enthusiasts from all over the world. The area is also known for its high-class restaurants, trendy bars, and luxury hotels. Our cocktail is a long drink, inspired by the elegance and the undisputed class of this district.

20

SIGNATURE COCKTAILS
BY ROSA GRAND



Sempione

Lemongrass infused Skyy Vodka, Elderflower Mondoro Liqueur, Citrus Mix, Basil

Sempione, il quartiere verde di Milano che divide la città in due metà esatte grazie al suo lunghissimo e interminabile Corso, voluto da Napoleone Bonaparte per arrivare fino al confine svizzero dell'epoca. Sempione conserva ancora il suo fascino storico e rappresenta un punto di riferimento per la vita sociale e culturale di Milano. Questo nostro drink ha quel tocco francese e della Ville Lumière che ancora si respira. *Sempione, the green district of Milan that divides the city into two exact halves thanks to its very long and endless Corso, wanted by Napoleon Bonaparte to reach the Swiss border of the time. Sempione still retains its historical charm and represents a reference point for the social and cultural life of Milan. This drink of ours has that French touch and the Ville Lumière that still lingers.*

20



Martesana

Wild Turkey Bourbon, Apple syrup, Angostura

Il quartiere Martesana è conosciuto per le sue antiche cascine e ville storiche, che testimoniano la presenza di una vita rurale e agricola nel passato. Oggi, molte di queste cascine sono state restaurate e trasformate in residenze di lusso, musei o spazi culturali. Il nostro drink vuole riprendere le materie prime di questi spazi, ovvero le mele e il cereale. *The Martesana district is known for its ancient farmhouses and historic villas, which testify to the presence of rural and agricultural life in the past. Today, many of these farmhouses have been restored and transformed into luxury residences, museums, or cultural spaces. Our drink aims to capture the raw materials of these spaces, namely apples and cereals.*

20

SIGNATURE COCKTAILS
BY ROSA GRAND



Sarpi

Espolon Tequila, Montelobos Mezcal, Sencha tea, Apple soda

Questa zona è conosciuta come il quartiere cinese di Milano, poiché ospita una comunità cinese numerosa e vivace. Il quartiere Sarpi è diventato nel tempo un luogo di incontro e scambio tra diverse culture, con una forte identità comunitaria e un'atmosfera cosmopolita. È un luogo ideale per chi è alla ricerca di esperienze multiculturali, cibo autentico e un'atmosfera vivace e dinamica.
This area is known as Milan's Chinatown, as it hosts a large and lively Chinese community. Over time, the Sarpi district has become a meeting and exchange place between different cultures, with a strong community identity and a cosmopolitan atmosphere. It is an ideal place for those seeking multicultural experiences, authentic food, and a lively and dynamic atmosphere.

20



Duomo

Campari, Wasabi Bulldog Gin infused, Grapefruit bitter

Un incontro raffinato tra tradizione e avanguardia, ispirato all'eleganza rigorosa della città di Milano. Le note amare e profonde richiamano il suo carattere deciso, mentre il distillato, arricchito da un'infusione inattesa, ne riflette lo spirito innovativo. Un accenno agrumato attraversa il sorso con precisione, evocando il dinamismo e la luce delle sue architetture.
A refined encounter between tradition and avant-garde, inspired by the rigorous elegance of the city of Milan. Deep, bitter notes recall its decisive character, while the spirit, enhanced by an unexpected infusion, reflects its innovative soul. A precise hint of citrus runs through the sip, evoking the dynamism and light of its architecture.

20

SIGNATURE COCKTAILS
BY ROSA GRAND



Isola

Rum Appleton, Mango, Agave, Rhubarb shrub

Il quartiere Isola è anche conosciuto per la sua atmosfera creativa e alternativa, con una presenza significativa di artisti, designer e creativi che animano la zona con eventi culturali e artistici. Inoltre, la presenza di numerosi mercati rionali e botteghe artigianali contribuisce a creare un'atmosfera autentica e vivace. Difatti, Isola è un cocktail fruttato al tempo stesso, molto aromatico e intenso. Proprio come la vita di questo quartiere.

The Isola district is also known for its creative and alternative atmosphere, with a significant presence of artists, designers, and creatives who enliven the area with cultural and artistic events. Furthermore, the presence of numerous local markets and artisanal shops helps create an authentic and lively atmosphere. Indeed, Isola is a fruity cocktail at the same time, very aromatic and intense. Just like the life of this district.

20



Porta Venezia (12)

Appleton Dark Rhum, Cocoa Bitter Fusetti, Del Professore Vermouth Rosso, Banana liqueur and syrup

Porta Venezia è eleganza liberty che incontra energia urbana. È luce dorata al tramonto e ombre intense dopo mezzanotte. Un quartiere che vibra di cultura, stile e libertà. Questo cocktail è il suo riflesso liquido.

Porta Venezia is liberty elegance meeting urban energy. Golden light at sunset, deep shadows after midnight. A district pulsing with culture, style, and freedom. This cocktail is its liquid reflection.

20

SIGNATURE COCKTAILS
BY ROSA GRAND



Brera

Bulldog Gin, Bergamot rosolio, Basil, Lemon, Sugar

Brera è il cuore artistico di Milano, un luogo dove l'eleganza e la creatività si fondono in ogni angolo. Qui, l'atmosfera bohémien si riflette nel nostro drink, un cocktail raffinato che vi farà sentire come se steste passeggiando tra le gallerie d'arte e i caffè all'aperto.

Brera is the artistic heart of Milan, a place where elegance and creativity merge in every corner. Here, the bohemian atmosphere is reflected in our drink, a refined cocktail that will make you feel as if you are strolling through art galleries and outdoor cafés.

20

I GRANDI CLASSICI
OLD SCHOOL COCKTAILS (12)

I nostri barman saranno lieti di preparare con cura qualsiasi cocktail desideriate

Our Barman will be glad to prepare any cocktail that you may request

18

ANALCOLICI
NON-ALCOHOLIC

18



Seveso

Apple cider, Lemon juice, Soda, Mint



Lambro

Seedlip 108 non-alcoholic,
Fake Citrus Mix, Basil, Ginger Beer



Naviglio Martesana

Pineapple, Coconut, Strawberries,
Cedar Soda



Naviglio Grande

Bitter BTTR, Vermouth VRMH,
Gin JRPN



Naviglio Pavese

Ginger, Mint, Lemon, Grapefruit Soda

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 1

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, si comunica che il simbolo * identifica i prodotti surgelati all'origine dal fornitore; mentre il simbolo ** identifica alimenti freschi che vengono lavorati e sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il prodotto ittico, nei casi previsti dalla normativa, viene sottoposto a trattamento termico.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Allergen Directory

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 " substances or products causing allergies or intolerances "

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical corrispondence.

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat, their derivative strains and by-products
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products based on molluscs

To ensure food quality and safety, please note that the symbol * identifies products that are frozen at the source by the supplier, while the symbol ** indicates fresh products that are processed and blast chilled to negative temperatures on our premises, in accordance with the procedures described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation No. 852/2004.

Fish products, where required by law, are subjected to heat treatment.

Our staff will be pleased to provide any information regarding the nature and origin of the food served.