

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica. Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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

Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu. We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order. During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following allergens, according Reg. UE 1169/11.

1. *Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products*
2. *Crustaceans and products based on shellfish*
3. *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
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*



Eataly firma la cucina di Starhotels e dà vita a un viaggio attraverso la cultura italiana del buon vivere. Una nuova esperienza che nasce da materie prime eccellenti, filiere corte, cotture brevi, abbinamenti straordinari, collaborazioni con chef stellati. Un cibo in grado di raccontare la sua storia

e anche il suo futuro.

Eataly's cuisine for Starhotels takes diners on a journey through the Italian culture of living well. A new culinary experience made up of prime ingredients, short supply chains, cooking to order, extraordinary pairings and partnerships with award-winning chefs. Food that tells its own story and that

of its future too.

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: pane, crostacei, molluschi, vegetali o manzo sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che produciamo in loco (pasta fresca e dolci) o che arrivano freschi (tartare di manzo) vengono 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 personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: Branzino), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: bread, crustaceans, shellfish, vegetables or beef are frozen at the origin by the producer, while other food products that we produce on site (fresh pasta and desserts) or tartare meat that arrive fresh, are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04. Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. In order to protect consumer's health, fishery products that are served raw or partially raw in this restaurant (e. g. Seabass are subjected to a rapid drop of temperature for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011.

ANTIPASTI | STARTERS

Carpaccio di branzino e gamberi rossi di Mazara Del Vallo marinati allo zenzero e lime (2, 4)
Seabass carpaccio with red shrimps from Mazara del Vallo marinated with ginger and lime
22

Battuta di Fassona "La Granda by Eataly" con salsa verde e bagnetto di tuorlo d' uovo (1, 3)
Hand-cut beef tartare "La Granda Eataly" with green sauce and egg yolk
20

Fonduta di Parmigiano Reggiano con funghi porcini e patate viola al sentore di tartufo (7)
Parmigiano Reggiano fondue with porcini mushrooms and truffle scented purple potatoes
18

Mondeghili con salsa ai tre pomodori e basilico (1, 3)
"Mondeghili" meat balls with three tomatoes sauce and basil
15

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Spaghettoni di Gragnano al ragù di polpo e stracciatella (1, 4, 7, 9, 14)
Spaghetti from Gragnano area with octopus ragout and fresh stracciatella cheese
18

Risotto alla zucca Mantovana mantecato con burro al rosmarino,
taleggio e gocce di balsamico (7, 12)
*Risotto with pumpkin from Mantova, with melted rosemary butter,
Taleggio cheese and balsamic vinegar drops*
16

Ravioli dello Chef ripieni di datterini confit, su letto di crema di broccoli e burratina fresca (1,7,9)
*Homemade ravioli stuffed with confit cherry tomatoes, on a bed of broccoli cream and milky
buttered mozzarella cheese*
18

Maltagliati su crema di fagioli cannellini e ragù di luganega (1, 9)
Maltagliati pasta on a bed of cannellini beans cream and sausage ragout
16

Calamarata con ragù di scampi, capesante e asparagi di mare (1, 2, 4, 14)
Calamarata with scampi ragout, scallops and sea asparagus
21

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Filetto di manzo rosolato in padella con porcini e funghi di stagione, salsa di Barolo (7, 12)
Roasted beef fillet with porcini and seasonal mushrooms, Barolo wine sauce
32

Costoletta alla milanese con patate al forno e fantasia di broccoli al vapore (1, 3, 7)
Milanese style veal with roasted potatoes and steamed broccoli fantasies
27

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con julienne di cavolo viola e quenelle di polenta al sentore di tartufo (7)
Low temperature cooked duck fillet with purple cabbage julienne and truffle flavored polenta quenelle
27

Trancio di branzino cotto al forno con crema di bietole e tempura di carote allo zafferano (4, 9)
Baked seabass fillet with chard cream and tempura of saffron flavored carrots
28

Polpo in umido con polenta (7, 14)
Stewed octopus with cornmeal porridge
26

DESSERTS

Il nostre sempre amato Tiramisù (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11)
Our always beloved tiramisù
10

Sfera di cioccolato con cremoso alla nocciola e salsa calda alle fragole (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11)
Chocolate sphere with hazelnut mousse and strawberries warm sauce
11

Crostatina con lamponi e croccante alle nocciole (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11)
Raspberry tart with crispy hazelnut
10

Selezione di formaggi caprini con cipolla caramellata e confettura di fichi (7)
Goat cheese selection with caramelized onion and figs jam
12

Assortimento di frutta fresca di stagione affettata
Sliced fresh fruit selection
10