

Le Maschere

RESTAURANT

ANTIPASTI | *STARTERS*

Piovra in salsa barbecue con crema di patate, funghi di stagione, gel di prezzemolo e terra di olive
Octopus in barbecue sauce with potato cream, seasonal mushrooms, parsley gel, and olive powder

(4,10,14)

22

Capesante con cime di rapa, melograno e crema d'acciughe
Scallops with turnip tops, pomegranate, and anchovy cream

(4,14)

25

Scampi in Saor con polvere di cipolla di Tropea
Sweet and sour Scampi with red onion powder

(1,2,4,8,12)

30

Petto d'oca affumicato gel di pera, cappuccio rosso e consistenze di lampone
Smoked goose breast with pear gel, red cabbage, and raspberry textures

30

Autunno-Inverno / *Autumn-Winter*

Crema di parmigiano con zucca, radicchio, funghi di stagione, cavoli, broccoli, pera e cavolo nero
Parmesan cheese cream with pumpkin, radicchio, seasonal mushrooms, cabbage, broccoli, pear, and leaf cabbage

(7,12)

20

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Spaghettoni di Gragnano Gerardo Nola con vongole e lime

Gerardo Nola Spaghettoni with clams and lime

(1,4,6,10,12,14)

25

Tagliolini alla "Busara", scampi, pomodoro, bisque e prezzemolo

Homemade tagliolini pasta "Busara" style with scampi, tomato, bisque and parsley

(1,2,3,4,6,8,9,11,12,14)

28

Risotto con crema di zucca, capesante e semi di zucca

Risotto with pumpkin cream, scallops, and pumpkin seeds

(2,4,7,14)

25

Gnocchi con ragù di lepre, timo fresco, gocce di formaggio ubriaco

Gnocchi with hare ragout, fresh thyme, and matured cheese drops

(1,3,7,9,12)

24

Minestrone di verdure fresche

Fresh Vegetable Soup

(9)

16

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Trancio di branzino con carciofi aromatizzati alla menta, crema di topinambur e lamelle di mandorle
Sea bass fillet with mint flavored artichokes, Jerusalem artichoke cream, and almond slices

(4,8)

33

Filetto di ombrina con lenticchie, pak-choi, crumble all'acciuga
Croaker fillet with lentils, chinese cabbage, anchovy crumble

(1,4,9,12)

30

Frittura mista di pesce con salsa tartara
Mixed fried fish with tartar sauce

(1,2,3,4,7,,12,14)

35

Filetto di manzo con broccoli e scalogno glassato
Beef fillet with broccoli and glazed shallot

(9,12)

36

Guancetta di manzo con purè di sedano rapa e granella di nocciole
Beef cheek with mashed celeriac and chopped hazelnuts

(7,8,9,12)

29

Verdure alla griglia di stagione
Grilled seasonal vegetables

16

DOLCI | *DESSERTS*

Il nostro sempre amato tiramisù dello chef

Our always loved homemade tiramisù

(1,3,5,6,7,8,,11,12,13)

15

Tortino al cioccolato con cuore morbido e salsa di lamponi

Chocolate cake with soft heart and raspberry sauce

(1,3,5,6,7,8,,11,12,13)

15

Crème brûlée al pistacchio

Pistachio Crème brûlée

(1,3,5,6,7,8,,11,12,13)

15

Assortimento di frutta fresca di stagione

Assorted fresh seasonal fruit

15

Assortimenti di formaggi del territorio con miele d' Acacia

Assortment of local cheeses and Acacia honey

(1,7,8,12)

20

I nostri gelati

Our Ice creams

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 12)

12

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, 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, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (pane, scampi, gamberi, tonno, capesante e tagliolini) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (branzino, rombo, Salmone) 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, rombo), 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.

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, Khorasan wheat 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

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (bread, Tuna, Scampi, Prawns, Tuna, Scallops and Tagliolini) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (e.g. Turbot, Seabass, Salmon) 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 and Turbot), 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.