



peperosa, *il ristorante per la cena.*

Antipasti e le nostre degustazioni Starters and our Tasting.

Patata con uovo e tartufo nero. (1,3,7) (vegetariano) <i>Potato with egg and black truffle.</i> (vegetarian)	12,00 €
Marea. (1,3,4,6,) <i>Tide</i>	12,00 €
Cappasanta con carciofi e mandarino (1,3,14 *) <i>Scallop with artichokes and tangerine</i>	12,00 €
Secreto Iberico, stracciatella di bufala e riccio di mare. (1,3,7,10,14,*) Iberian Pork „Secreto“, Buffalo „Stracciatella“ cheese and Sea Urchin.	14,00 €
Crudite' di Mare. (2,4,14, *) <i>Plate of raw fish.</i>	25,00 €
Ostriche. (14) <i>Oysters.</i>	Cad. 2,50 €

Kids' Menu' | Special Dinner Price

La nostra Pasta Fresca | First Course

Raviolo di ricotta di pecora con pioppini e castagne. (1,3,7) (vegetariano) 13,00 €
Homemade Dumplings with sheep's cottage cheese,
„Pioppini“ mushrooms and chestnuts. (vegetarian)

Rigatone gratinato, broccoli e alici "alla povera". (1,4,7) 13,00 €
„Rigatone“ gratin with broccoli and marinated anchovies „to the poor“.

Tagliatella alle nocciole, ragù di cervo e frutti rossi. (1,3,8,9) 13,00 €
Homemade Tagliatella (eggs pasta) with nut deer meat sauce and red fruits.

Tagliolino alle cicale, yuzu e cavolo nero. (1,2,3,8,14) 14,00 €
Homemade „Tagliolino“ (eggs noodles) with cicadas, yuzu and black cabbage.

Risotto selezione Aquerello con zucca, guancette di Bellota
brasate e mela Granny. (1,7) 14,00 €
*„Aquerello“ rice with pumpkin, Bellota beef roast
and „Granny“ apple.*

Kids' Menu' | Special Dinner Price

I secondi | Main Course

Vitello tonnato in crosta, acciughe del Cantabrico e spinaci croccanti. (1,3,4) <i>Roasted veal with tuna fish sauce, Cantabrian's anchovies and crispy spinach.</i>	20,00 €
Trota della Garfagnana marinata, topinanbur e sedano rapa. (4,7,) <i>Marinated Garfagnana's trout with Jerusalem artichokes and celeriac.</i>	20,00 €
Agnello cardi stufati e prugne. (9) <i>Lamb with stew cardoons and prunes.</i>	20,00 €
Pescato del giorno col suo contorno. (1,3,4) <i>Fish of the day with a side dish.</i>	20,00 €
Astice al vapore con riso soffiato e frutta esotica. (1,2,7,9.) <i>Steamed Lobster with puffed rice and exotic fruits.</i>	24,00 €

Kids' Menu' | Special Dinner Price

I Dessert

Sorbetto limone o mela verde. <i>Lemon or green apple sorbet.</i>	(gluten free) <i>(gluten free)</i>	6,00 €
Sacher torte. (1,3,7) <i>Sacher cake.</i>		7,00 €
Cachi, mandarino e cioccolato bianco. (7) <i>Kaki, tangerine and white chocolate.</i>	(gluten free) <i>(gluten free)</i>	7,00 €
Il pane è oro.... (1,3,7) <i>Bread is gold....</i>		7,00 €

Le degustazioni | Tasting

La nostra selezione di formaggi (7) <i>Our Cheese Plate</i>		10,00 €
Rhum e cioccolato (7,8) <i>Rum and chocolate</i>		9,00 €

Kids' Menu | Special Dinner price

Bimbi fino a 10 anni | For children under 10 years old

(Servizio incluso | Cover charge included)

Primo Piatto | First Course 5,00 €

Pasta al pomodoro, ragù Bolognese, olio, burro *(1,7,9)*
Pasta with tomato or Bolognese sauce or with oil or butter

I Secondi con contorno | Main Courses 7,00 €

Cotoletta di pollo con patate arrosto *(1,*)*
Chicken „Cotoletta“ with roast potatoes

Medaglione di Manzo con patate arrosto *(1,*)*
Meat with roast potatoes

* * * * *

Servizio Ristorante 3,00 €
Restaurant Cover Charge

Caffe' 2,00 €
Coffee

Acqua 0,75 Lt 2,50 €
Water 0,75 Lt

Attenzioni | Warnings

Eventuali intolleranze o allergie alimentari devono essere comunicate subito al Responsabile di sala così come ogni informazione sul menù, sugli alimenti o sulle cotture.

Il pesce crudo è stato preventivamente abbattuto termicamente secondo le normative vigenti.

Il tipo di pesce potrebbe variare in base alla disponibilità del giorno.

Any food intolerance or allergies should be communicated immediately to the Room Manager as well as any other information regarding the menu, food or cooking.

The Raw fish has been previously frozen in accordance with the actual law.

The fish could change according the availability of fish caught.

Elenco Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Nota bene | Note

Il pesce crudo è stato preventivamente abbattuto termicamente secondo la normative vigente, i tipi di pesce potrebbero variare in base alla disponibilità del giorno.

The raw fish was previously shot down thermally according to the regulations in force, the type of fish changes according to the catch.

* Alimento abbattuto/ surgelato/congelato

Eventuali intolleranze o allergie alimentari devono essere comunicate subito al responsabile di sala così come ogni informazione sul menù, sugli alimenti o sulle cotture.

Any food intolerance or allergies should be immediately communicated to the Room Manager as well as any other information regarding the menu, food or cooking.