

## **INFORMATIVA PER I CONSUMATORI**

**GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI DA QUESTA ATTIVITA' POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI(Allegato II Reg. CE 1169/2011) SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

- 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;
  - b) Maltodestrine a base di grano;
  - 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;**
  - a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparativi 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) Tocofenoli misti naturali (E306), tocofenolo D-alfa naturale, tocofenolo acetato D-alfa naturale, tocofenolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) Oli vegetali derivati da fitosteroli 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 (lattosio compreso);** tranne:
  - a) Siero di latte utilizzato per fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) Lattiolio;
- 8) **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e prodotti derivati, 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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) **Lupini e prodotti a base di lupini;**
- 14) **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

***LE INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, PRESENTI NEI NOSTRI PRODOTTI, SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO***

# *Antipasti di Terra*

## *( Meat-based antipasto )*

<i>*Crostini Toscani (1 – 9).....</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>*(Tuscan Crostini)</i>	
<i>*Bruschetta “Estiva” (Invernale in stagione) (1).....</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>* “Summer” Bruschetta (available all year round)</i>	
<i>*Salsicce di Cinghiale e Crostini Toscani (1 – 9).....</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>*Boar Meat Sausages and Tuscan Crostini</i>	
<i>*Antipasto Toscano (1 – 9).....</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>*Tuscan Antipasto</i>	
<i>*Prosciutto Toscano D.O.P. ....</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>*Tuscan PDO Ham (Protected Designation of Origin)</i>	
<i>*Bresaola con Radicchio Trevigiano e Fonduta di Gorgonzola Calda (7).....</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>*Bresaola with red radish and warm Gorgonzola cheese Fondue</i>	

***\*Il personale sarà lieto di consigliarvi in qualsiasi momento  
i “Piatti del Giorno” a base di Carne***

*\*Our staff will be glad to suggest our fresh “meat dishes of the day” at any time*

***\*In alcuni periodi dell’anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati  
\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen***

# *Antipasti di Mare*

## *(Seafood antipasto)*

<i>*Filetti di Aringhe Marinate (4 – 9) .....</i>	<i>€</i>	<i>10.00</i>
<i>*Marinated Herring Fillets</i>		
<i>*Guazzetto di Cozze (in bianco o pomodoro) (14).....</i>	<i>€</i>	<i>10.00</i>
<i>*Mussels Stew (with/without tomato sauce)</i>		
<i>*Insalata Tiepida di Polpo e Verdure (4).....</i>	<i>€</i>	<i>16.00</i>
<i>*Warm Octopus Salad and Vegetables</i>		
<i>*Insalata di Mare Espressa Saltata (2 – 4 – 14).....</i>	<i>€</i>	<i>16.00</i>
<i>*Sauteed Expressed seafood salad</i>		
<i>*Insalata Tiepida di Gamberi Freschi con Ciliegini e Rucola (2).....</i>	<i>€</i>	<i>16.00</i>
<i>* Fresh Shrimp warm Salad with Cherries Tomatoes and Arugula</i>		
<i>*Degustazione Antipasti di Pesce (escluso crudo) (1 – 2 – 4 – 7 – 9 – 14).....</i>	<i>€</i>	<i>20.00</i>
<i>*Seafood Appetizers Tasting (excluding raw fish)</i>		
<i>*Carpaccio di Salmone Marinato al Calvados (4).....</i>	<i>€</i>	<i>16.00</i>
<i>*Marinated Salmon Carpaccio in Calvados (Apple &amp; Cider liquor)</i>		

***\*Il personale sarà lieto di consigliarvi in qualsiasi momento  
i “Piatti del Giorno” a base di pesce fresco***

*\*Our staff will be glad to suggest our fresh seafood “dishes of the day” at any time*

***\*In alcuni periodi dell’anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati***

*\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen*

# *Cruditè di Pesce*

## *(Fish Crudités)*

### *\*Crudo del Giorno*

*(misto di crostacei & tartar) (2 – 4 – 8 – 9 ).....€ 30.00*

*\*Raw Fish of the day (mixed Shellfish & Tartar)*

*\*Tris di Tartar di pesce ( 4 – 8 – 9 ).....€ 18.00*

*\*Trio of Fish Tartar*

*\*Tris di crostacei (4).....€ 32.00*

*\*Trio of Shellfish*

*\*Ostriche (14)..... su ordinazione*

*\*Oysters*

(upon request)

***\*Il personale sarà lieto di consigliarvi in qualsiasi momento  
i “Piatti del Giorno” a base di pesce fresco***

*\*Our staff will be glad to suggest our fresh seafood “dishes of the day” at any time*

***\*In alcuni periodi dell’anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati***

*\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen*

# ***Primi Piatti di Terra***

## ***( Meat-based First Courses )***

### ***\*Taglierini Freschi alla “Galleria”***

***(pesto & pomodoro) (1 – 3 – 8 – 9).....€ 16.00***

***\*Fresh Taglierini pasta at the “Galleria” style (pesto sauce & tomato)***

### ***\*Gnocchi del Giorno Fatti in Casa a base***

***di Carne o Verdure (1 – 3 – 7 – 8 – 9).....€ 16.00***

***\*Home-made Gnocchi of the day made with meat or vegetables***

***\*Spaghetti alla “Buttera”(1 – 3 – 7 – 9).....€ 16.00***

***\*Spaghetti “Buttera”style (carbonara pasta with tomato sauce)***

### ***\*Pappardelle Fatte in Casa***

***al Sugo del Giorno (1 – 3 – 7 – 8 – 9).....€ 16.00***

***\*Home-made Pappardelle with the sauce of the day***

***\*Taglierini Freschi ai Porcini (in Stagione) (1 – 3 – 9).....€ 16.00/18.00***

***\*Fresh Taglierini pasta with Porcini (seasonal)***

***\*Risotto Mantecato alla Parmigiana (7– 9).....€ 16.00***

***\*Creamy Parmigiana sauce Risotto***

### ***\*Degustazione di Primi Piatti***

***(2 Primi) (1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9).....€ 17.00***

***\*First courses Tasting (2 dishes)***

***\*Il personale sarà lieto di consigliarvi in qualsiasi momento***

***i “Piatti del Giorno” a base di Carne***

***\*Our staff will be glad to suggest our fresh “meat dishes of the day” at any time***

***\*In alcuni periodi dell’anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati***

***\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen***

# ***Primi Piatti di Mare***

## ***(Fish First Courses)***

***\*Farfalle al “Profumo di Mare”(1 – 3 – 4 – 9 – 14) .....€ 16.00***

*\*”Sea scented” Farfalle pasta*

***\*Risotto al Nero di Seppia (4 – 9).....€ 16.00***

*\*Squid Ink Risotto*

***\*Taglierini Freschi al Granchio (1 – 2 – 9).....€ 16.00***

*\*Fresh Crab Taglierini pasta*

***\*Bavette allo Scoglio Sgusciate (1 – 2 – 4 – 9 – 14).....€ 16.00***

*\*Seafood shucked Bavette pasta*

### ***\*Primi Piatti del Giorno***

***a Base di Pesce Fresco (1 – 2 – 3 – 4 – 7 – 8 – 9 – 14).....€ 17.00***

*\*Fresh Fish First Courses of the day*

***\*Bavette “Alla Mirko” (Specilità della Casa) (1 – 2 – 9 – 4).....€ 17.00***

*\*Bavette pasta at “Mirko” style (House specialty)*

### ***\*Gnocchi fatti in Casa Polpo, Seppie,***

***Calamari, Asparagi (1 – 3 – 4 – 9) .....€ 16.00***

*\*Homemade Gnocchi with Octopus, Cuttlefish, Squid, Asparagus*

### ***\*Degustazione di Primi Piatti***

***(2 Primi) (1 – 2 – 3 – 4 – 7 – 8 – 9 – 14)..... S.Q.***

*\*First Courses Tasting (2 dishes) (according to quality)*

***\*Il personale sarà lieto di consigliarvi in qualsiasi momento***

***i “Piatti del Giorno” a base di pesce fresco***

*\*Our staff will be glad to suggest our fresh seafood “dishes of the day” at any time*

***\*In alcuni periodi dell’anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati***

***\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen***

# ***Secondi Piatti di Terra***

## ***( Meat-based Second Courses )***

<b><i>*Fritto di Coniglio Disossato e Zucchini (1 – 3).....</i></b>	<b><i>€ 18.00</i></b>
<i>* Fried Boneless Rabbit and Zucchini</i>	
<b><i>*Scaloppa di Manzo “alla Galleria”(1 – 3).....</i></b>	<b><i>€ 22.00</i></b>
<i>*Beef Escalope at the “Galleria” style</i>	
<b><i>*Milanese nel Filetto (1 – 3).....</i></b>	<b><i>€ 22.00</i></b>
<i>*Milanese-style cutlet fillet</i>	
<b><i>*Tagliata di Manzo “alla Galleria”(1 – 9).....</i></b>	<b><i>€ 22.00</i></b>
<i>*Beef Tagliata at the “Galleria” style</i>	
<b><i>*Filetto di Manzo all’Aceto Balsamico e Rucola (1 – 9).....</i></b>	<b><i>€ 22.00</i></b>
<i>*Beef Fillet with Balsamic Vinegar and Arugula</i>	
<b><i>*Filetto al Pepe Verde (1 – 9).....</i></b>	<b><i>€ 25.00</i></b>
<i>*Green Pepper Fillet</i>	
<b><i>*Entrecote alla Griglia.....</i></b>	<b><i>€ 24.00</i></b>
<i>*Grilled Entrecote</i>	
<b><i>*Filetto di Manzo agli Aromi (1 – 9).....</i></b>	<b><i>€ 25.00</i></b>
<i>*Beef Fillet with Aromas</i>	
<b><i>*Bistecca alla Fiorentina (al Kg).....</i></b>	<b><i>€ 52.00</i></b>
<i>*Fiorentina steak (by the Kilo)</i>	
<b><i>*Menù Degustazione Carne (Escluso Vino) (1 – 3 – 7 – 9).....</i></b>	<b><i>€ 50.00</i></b>
<i>*Meat Tasting Menu (Excluding wine)</i>	

***\*Il personale sarà lieto di consigliarvi in qualsiasi momento  
i “Piatti del Giorno” a base di Carne***

*\*Our staff will be glad to suggest our fresh “meat dishes of the day” at any time*

***\*In alcuni periodi dell’anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati***

*\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen*

# ***Secondi Piatti di Mare***

## ***(Fish Second Courses)***

<b>*Calamari alla Griglia (1 – 4).....</b>	<b>€</b>	<b>19.00</b>
<i>*Grilled squids</i>		
<b>*Fritto di Calamari, Gamberi e Zucchine (1 – 2 – 4 – 5) .....</b>	<b>€</b>	<b>20.00</b>
<i>*Fried Squid, Shrimp and Zucchini</i>		
<b>*Pesce al Sale “Specialità” (a porzione)(4).....</b>	<b>€</b>	<b>22.00</b>
<i>*Salt Fish "Specialty" (per serving)</i>		
<b>*Gamberoni al Vapore o in Guazzetto (1 – 2 – 4 – 7 – 9).....</b>	<b>€</b>	<b>23.00</b>
<i>*Steamed or stewed Shrimps</i>		
<b>*Filetto di Pesce fresco all’Acqua pazza (2 – 4 – 9).....</b>	<b>€</b>	<b>22.00</b>
<i>*Fresh Fish Fillet in Acqua Pazza</i>		
<b>(con aggiunta di Calamari e Gamberi ) .....</b>	<b>€</b>	<b>25.00</b>
<i>(with the addition of Squids and Shrimps)</i>		
<b>*Filetto di Pesce fresco al Vapore con vellutata del giorno o verdure (2 – 4).....</b>	<b>€</b>	<b>22.00</b>
<i>*Steamed Fresh Fish Fillet whit pureed soup of the day or vegetables</i>		
<b>(con aggiunta di Calamari e Gamberi) .....</b>	<b>€</b>	<b>25.00</b>
<i>(with the addition of Squids and Shrimps)</i>		
<b>*Grigliata mista di Calamari e Gamberi (2 – 4).....</b>	<b>€</b>	<b>23.00</b>
<i>*Mixed Grill of Squid and Shrimps</i>		
<b>(con aggiunta di Pesce fresco) .....</b>	<b>€</b>	<b>25.00</b>
<i>(with the addition of fresh fish)</i>		



- \*Pesce fresco del giorno all'Isolana**  
**(Patate, Pomodorini, Olive) (2 – 4).....€ 24.00**  
*\*Fresh Fish of the day at the “Isolana” style*  
*(Potatoes, Cherry tomatoes, olives)*
- \*Pesce Fresco del Giorno (all'Hg) (4).....€ 6.00/7.00**  
*\*Fresh Fish of the day (by Hg)*
- \*Scampi Freschi Al Vapore (se disponibili) (2).....€ S.Q.M.**  
*\*Fresh Steamed Scampi (if available)..... (according to market quotations)*
- \*Astice & Aragoste (solo vivi) (1 – 2)..... su ordinazione**  
*\*Lobsters (only alive) ..... upon request*
- \*Menù Degustazione Pesce**  
**(Escluso Vino) (1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 7 – 9 – 14).....€ 55.00**  
*\*Fish Tasting Menu (excluding wine )*

**\*Il personale sarà lieto di consigliarvi in qualsiasi momento**  
**i “Piatti del Giorno” a base di pesce fresco**

*\*Our staff will be glad to suggest our fresh seafood “dishes of the day” at any time*

**\*In alcuni periodi dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati**  
**\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen**

# **Contorni**

*(Side dishes)*

<b>Composta di Verdure Bollite</b> .....€	6.00
<i>Boiled Vegetables Compote</i>	
<b>Fagioli all'Olio</b> .....€	5.00
<i>Beans in Olive Oil</i>	
<b>Insalata Mista</b> .....€	5.00
<i>Mixed Salad</i>	
<b>*Spinaci Saltati</b> .....€	5.00
<i>*Stir-fried Spinach</i>	
<b>Zucchini Fritti (1)</b> .....€	6.00
<i>Fried Zucchini</i>	
<b>*Patate al Forno o Fritte (1)</b> .....€	5.00
<i>*Baked or Fried Potatoes</i>	
<b>Rucola e Parmigiano (7)</b> .....€	6.00
<i>Arugula and Parmesan Cheese</i>	
<b>Insalata di Campo Mista con Pinoli (8)</b> .....€	6.00
<i>Mixed Field Salad with Pine Nuts</i>	
<b>Insalata di Carciofi e scaglie di Grana</b> <b>(secondo disponibilità di stagione) (7)</b> .....€	7.00/8.00
<i>Artichoke Salad and Grana Padano Flakes</i> <i>(According to seasonal availability)</i>	

**\*In alcuni periodi dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati**  
**\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen**

# Dessert

*(Produzione Propria) (Homemade Dessert)*

<b>*Gelato o Sorbetto al Limone (3)</b> .....€	8.00
<i>Ice Cream or Lemon Sorbet</i>	
<b>*Sorbetto al Caffè (3 – 7)</b> .....€	8.00
<i>Coffee Sorbet</i>	
<b>*Zuppa Inglese (1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 8)</b> .....€	8.00
<i>Trifle</i>	
<b>Budino (1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 8)</b> .....€	8.00
<i>Pudding</i>	
<b>Tiramisù (1 – 3 – 5 – 7)</b> .....€	8.00
<i>Tiramisù</i>	
<b>Cantuccini e Vin Santo (1 – 3 – 5 – 7 – 8)</b> .....€	9.00
<i>Tuscan sweet almond biscuits served with a typical dessert wine</i>	
<b>*Dolce del Giorno (1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 8)</b> .....€	8.00
<i>*Dessert of the day</i>	
<b>*Degustazione Dessert della “Galleria” (4 tipi) (1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 8)</b> .....€	9.00
<i>*Dessert at the “Galleria” style Tasting (4 choices)</i>	
<b>*Gelato “Galleria” con Frutta Fresca e/o Fondente di Cioccolato (produzione propria) (3 – 7)</b> .....€	8.00
<i>*“Galleria” Homemade Ice cream served with Fresh Fruit and/or Dark Chocolate</i>	

**\*In alcuni periodi dell'anno i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati**

*\*In some periods of the year ingredients may be frozen or deep-frozen*

## ***Frutta (Fruit)***

<b><i>Macedonia di Frutta Mista</i></b> .....	€	6.00
<i>Mixed Fruit Macedonia</i>		
<b><i>Ananas</i></b> .....	€	5.50
<i>Pineapple</i>		
<b><i>Frutta di Stagione (secondo disponibilità)</i></b> .....	€	5.50
<i>Seasonal Fruit (upon availability)</i>		

## ***Bevande (Beverage)***

<b><i>Acqua Purity</i></b> .....	€	2.00
<i>Purity Water</i>		
<b><i>Coca-Cola (Classica o Zero)</i></b> .....	€	3.00
<i>Coca-Cola (Classic or Zero)</i>		
<b><i>Birra (0.66l)</i></b> .....	€	6.00
<i>Beer (0.66l)</i>		
<b><i>Caffè (Torrefazione Dini)</i></b> .....	€	2.00
<i>Coffe (by Torrefazione Dini)</i>		
<b><i>Cappuccino</i></b> .....	€	3.00
<i>Cappuccino</i>		

## ***Coperto (Cover)***

<b><i>Coperto</i></b> .....	€	2.00
<i>Cover (table service)</i>		