

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 SO₂ 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***

Degustazione di Pesce

(Fish Tasting Menu)

5 assaggi di antipasti di pesce (caldi)
5 tastings of seafood appetizers (hot)

~

2 assaggi di primi piatti di pesce
2 tastings of fish first courses

~

2 assaggi di secondi piatti di pesce
2 tastings of fish second courses

~

3 assaggi di dolci fatti in casa
3 tastings of homemade desserts

~

Coperto, Acqua, Caffè compresi
Covered, Water, Coffe, Included

Il Menù é proposto per l'intero tavolo
a 60€ (vino escluso)

The Menu is offered for the entire table
at 60€ (excluding wine)

****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***

Degustazione di Carne

(Meat Tasting Menu)

4 assaggi di antipasti di carne
4 tasting of meat appetizers

~

2 assaggi di primi piatti di carne
2 tastings of meat first courses

~

1 secondo piatto di carne
1 meat second course

~

3 assaggi di dolci fatti in casa
3 tastings of homemade desserts

~

Coperto, Acqua, Caffè compresi
Covered, Water, Coffe, Included

Il Menù é proposto per l'intero tavolo
a 55€ (vino escluso)

The Menu is offered for the entire table
at 55€ (excluding wine)

****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).....€ 33.00

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

**Tris di Tartar di pesce (4 – 8 – 9).....€ 20.00*

**Trio of Fish Tartar*

**Tris di crostacei (4).....€ 35.00*

**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***

Antipasti di Mare

(Seafood antipasto)

<i>*Filetti di Aringhe Marinate (4 – 9)</i>	<i>€</i>	<i>11.00</i>
<i>*Marinated Herring Fillets</i>		
<i>*Guazzetto di Cozze (in bianco o pomodoro) (14).....</i>	<i>€</i>	<i>12.00</i>
<i>*Mussels Stew (with/without tomato sauce)</i>		
<i>*Pappa al Pomodoro di Pesce (1 – 4</i>	<i>€</i>	<i>16.00</i>
<i>*Fish Tomato Soup</i>		
<i>*Insalata Tiepida di Polpo e Verdure (4).....</i>	<i>€</i>	<i>18.00</i>
<i>*Warm Octopus Salad and Vegetables</i>		
<i>*Insalata di Mare Espressa Saltata (2 – 4 – 14).....</i>	<i>€</i>	<i>18.00</i>
<i>*Sauteed Expressed seafood salad</i>		
<i>*Insalata Tiepida di Gamberi Freschi con Ciliegini e Rucola (2).....</i>	<i>€</i>	<i>18.00</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>22.00</i>
<i>*Seafood Appetizers Tasting (excluding raw fish)</i>		
<i>*Carpaccio di Salmone Marinato al Calvados (4).....</i>	<i>€</i>	<i>18.00</i>
<i>*Marinated Salmon Carpaccio in Calvados (Apple & 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***

Primi Piatti di Mare

(Fish First Courses)

<i>*Farfalle al “Profumo di Mare”</i> (1 – 3 – 4 – 9 – 14)	€ 17.00
<i>*”Sea scented” Farfalle pasta</i>	
<i>*Risotto al Nero di Seppia</i> (4 – 9).....	€ 18.00
<i>*Squid Ink Risotto</i>	
<i>*Taglierini Freschi al Granchio</i> (1 – 2 – 9).....	€ 18.00
<i>*Fresh Crab Taglierini pasta</i>	
<i>*Bavette allo Scoglio Sgusciate</i> (1 – 2 – 4 – 9 – 14).....	€ 18.00
<i>*Seafood shucked Bavette pasta</i>	
<i>*Primi Piatti del Giorno</i>	
<i>a Base di Pesce Fresco</i> (1 – 2 – 3 – 4 – 7 – 8 – 9 – 14).....	€ 19.00
<i>*Fresh Fish First Courses of the day</i>	
<i>*Bavette “Alla Mirko”</i> (<i>Specilità della Casa</i>) (1 – 2 – 9 – 4).....	€ 19.00
<i>*Bavette pasta at “Mirko” style (House specialty)</i>	
<i>*Gnocchi fatti in Casa Polpo, Seppie,</i> <i>Calamari, Asparagi</i> (1 – 3 – 4 – 9)	€ 18.00
<i>*Homemade Gnocchi with Octopus, Cuttlefish, Squid, Asparagus</i>	
<i>*Degustazione di Primi Piatti</i>	
<i>(2 Primi)</i> (1 – 2 – 3 – 4 – 7 – 8 – 9 – 14).....	S.Q.
<i>*First Courses Tasting (2 dishes)</i>	<i>(according to quality)</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***

Secondi Piatti di Mare

(Fish Second Courses)

<i>*Fritto di Calamari, Gamberi e Zucchine (1 – 2 – 4 – 5)</i>	€	20.00
<i>*Fried Squid, Shrimp and Zucchini</i>		
<i>*Pesce al Sale “Specialità” (a porzione)(4).....</i>	€	22.00
<i>*Salt Fish "Specialty" (per serving)</i>		
<i>*Tagliata di Tonno (4)</i>	€	22.00
<i>*Tuna Steak</i>		
<i>*Gamberoni al Vapore o in Guazzetto (1 – 2 – 4 – 7 – 9).....</i>	€	25.00
<i>*Steamed or stewed Shrimps</i>		
<i>*Filetto di Pesce fresco all’Acqua pazza (2 – 4 – 9).....</i>	€	23.00
<i>*Fresh Fish Fillet in Acqua Pazza</i>		
<i>(con aggiunta di Calamari e Gamberi)</i>	€	26.00
<i>(with the addition of Squids and Shrimps)</i>		
<i>*Filetto di Pesce fresco al Vapore con vellutata del giorno o verdure (2 – 4).....</i>	€	23.00
<i>*Steamed Fresh Fish Fillet whit pureed soup of the day or vegetables</i>		
<i>(con aggiunta di Calamari e Gamberi)</i>	€	26.00
<i>(with the addition of Squids and Shrimps)</i>		
<i>*Calamari alla Griglia (1 – 4).....</i>	€	20.00
<i>*Grilled squids</i>		

- *Grigliata mista di Calamari e Gamberi (1 - 2 - 4).....€ 25.00**
***Mixed Grill of Squid and Shrimps**
(con aggiunta di Pesce fresco)€ 28.00
(with the addition of fresh fish)
- *Pesce fresco del giorno all’Isolana**
(Patate, Pomodorini, Olive) (1 - 2 - 4).....€ 25.00
***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**

***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**

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>€ 7.00</i>
<i>* “Summer” Bruschetta (available all year round)</i>	
<i>*Salsicce di Cinghiale e Crostini Toscani (1 – 9).....</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>*Boar Meat Sausages and Tuscan Crostini</i>	
<i>*Antipasto Toscano (1 – 9).....</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>*Tuscan Antipasto</i>	
<i>*Prosciutto Toscano D.O.P.</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>*Tuscan PDO Ham (Protected Designation of Origin)</i>	
<i>*Bresaola con Radicchio Trevigiano e Fonduta di Gorgonzola Calda (7).....</i>	<i>€ 15.00</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*

Primi Piatti di Terra

(Meat-based First Courses)

****Taglierini Freschi alla “Galleria”***

(pesto & pomodoro) (1 – 3 – 8 – 9).....€ 18.00

****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).....€ 18.00

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

****Spaghetti alla “Buttera”(1 – 3 – 7 – 9).....€ 18.00***

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

****Pappardelle Fatte in Casa***

al Sugo del Giorno (1 – 3 – 7 – 8 – 9).....€ 19.00

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

****Taglierini Freschi ai Porcini (in Stagione) (1 – 3 – 9).....€ 20.00***

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

****Risotto Mantecato alla Parmigiana (7– 9).....€ 18.00***

****Creamy Parmigiana sauce Risotto***

****Degustazione di Primi Piatti***

(2 Primi) (1 – 3 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9)..... S.Q.

****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***

Secondi Piatti di Terra

(Meat-based Second Courses)

<i>*Fritto di Coniglio Disossato e Zucchini (1 – 3).....</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>* Fried Boneless Rabbit and Zucchini</i>	
<i>*Milanese nel Filetto (1 – 3).....</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>*Milanese-style cutlet fillet</i>	
<i>*Tagliata di Manzo “alla Galleria”(1 – 9).....</i>	<i>€ 23.00</i>
<i>*Beef Tagliata at the “Galleria” style</i>	
<i>*Filetto di Manzo all’Aceto Balsamico e Rucola (1 – 9).....</i>	<i>€ 26.00</i>
<i>*Beef Fillet with Balsamic Vinegar and Arugula</i>	
<i>*Filetto al Pepe Verde (1 – 9).....</i>	<i>€ 26.00</i>
<i>*Green Pepper Fillet</i>	
<i>*Filetto di Manzo agli Aromi (1 – 9).....</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>*Beef Fillet with Aromas</i>	
<i>*Bistecca alla Fiorentina (al Kg).....</i>	<i>€ 60.00</i>
<i>*Fiorentina steak (by the Kilo)</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*

Contorni

(Side dishes)

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

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

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

Bevande (*Beverage*)

<i>Acqua Purity</i>	€	2.00
<i>Purity Water</i>		
<i>Coca-Cola (Classica o Zero)</i>	€	3.00
<i>Coca-Cola (Classic or Zero)</i>		
<i>Birra (0.66l)</i>	€	7.00
<i>Beer (0.66l)</i>		
<i>Caffè (Torrefazione Dini)</i>	€	2.00
<i>Coffe (by Torrefazione Dini)</i>		
<i>Cappuccino</i>	€	3.00
<i>Cappuccino</i>		

Coperto (*Cover*)

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