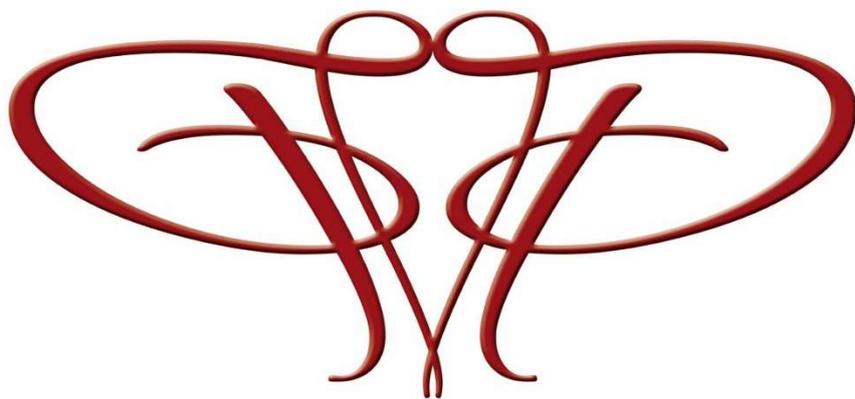


# MENÙ



**PRIMOPIANO**  
R I S T O R A N T E - P I Z Z E R I A

# ALLERGENI – ALLERGEN – ALLERGENE

 Gentile ospite, le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

 Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

 Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

 Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

# **INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

*Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011.*

**Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

**Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.1169/2011 UE:**

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati**
- 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**
- 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**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**

## **Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.1169/2011 UE**

ooo

### **1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena 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, 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 (\*);
- 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) lattio.

### **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 SO<sub>2</sub> 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.**

(\* ) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



# Menù Vegetariano:

*Sempre disponibile*

*Tortino di pomodoro e mousse di melanzana su crumble di sedano  
Rotolino di pane bianco al radicchio fritto*

*Tagliatelle ai mirtilli con salsa di noci e salvia*

*Rostì di patate e funghi con crema di zucchini*

*Dolce a scelta*

*Acqua, ¼ vino della casa*

*Tisana digestiva o caffè*

**€ 20.00**

*Allergeni (1,3,5,7,8,9,12)*



# Menù Gnocco fritto:

*disponibile il Giovedì*

Selezione di salumi (prosciutto crudo, coppa, pancetta, speck)

Gnocco fritto

Polenta alla griglia con gorgonzola

Gardiniera

Meringa con salsa ai frutti di bosco

Acqua, ¼ vino Lambrusco Ottocentenero cantina Albinea Canali  
o bibita piccola

Caffè

€ 20.00

*Allergeni (1,3,5,7,8,9,12)*

## ANTIPASTI

### **Antipasto Primo Piano**

*(petto d'oca affumicato, guanciale cotto, girello affumicato, crostino ai funghi porcini, pecorino con salsa di cipolle rosse al balsamico e noci)* (n°1-7-8) € 12.00

**Selezione di salumi con gnocco fritto e giardiniera di verdure in agrodolce** (n°1-7-5) € 10.00

**Panelle di ceci e carne salada trentina con salsa alle olive verdi** (n°1-6-5) € 10.00

**Chioccioline trifolate su morbido di polenta** (n°7) € 10.00

**Tomino fuso con verdure alla griglia** (n°7) € 8.00

**Composizione di mare**  
*(insalata di mare, involtino di salmone bufala e miele, capesante gratinate, sformatino di zucca e gamberi)* (n°1-2-3-7-9-14) € 13.00

**Insalata di mare** (n°1-2-9-14) € 12.00

**Millefoglie di polipo, misticanza, cipolle rosse in agrodolce e chips di patate** (n°5-14) € 12.00

**Zuppetta di moscardini in umido con crostone di pane tostato**(n°1-4-14) € 12.00

## PRIMI

**Risotto alla zucca mantovana e prosciutto crudo** (n°7-9-12) € 10.00

**Risotto con crema di pistacchi e pancetta croccante** (n°7-8-9-12) € 10.00

**Risotto allo stracchino con petto d'oca affumicato e salsa di pere e zenzero** (n°7-9-12) € 10.00

**Tagliatelle rustiche all'uovo con ragù di cinghiale** (n°1-3-6-7-9) € 10.00

**Tagliatelle all'uovo con funghi porcini** (n°1-3-7) € 10.00

**Raviolotti di polenta e montasio al burro chiarificato e salvia** (n°1-3-6-7) € 9.00

**Risotto ai frutti di mare** (n°2-12-14) € 12.00

**Calamarata con pomodorini e calamari** (n°1-14) € 12.00

**Gnocchetti di patate con salmone affumicato e broccoletti** (n°1-4-6) € 10.00

## SECONDI

<b>Costata di Manzo Prussiana alla griglia 500/600g</b>	<b>€20.00</b>
<b>Controfiletto cube roll al pepe verde (n°7)</b>	<b>€15.00</b>
<b>Tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana (n°7)</b>	<b>€13.00</b>
<b>Filetto di maialino bardato al bacon con funghi porcini</b>	<b>€12.00</b>
<b>Costolette di agnello French Rack alla griglia e salsa alla menta</b>	<b>€15.00</b>
<b>Grigliata mista di pesce (n°2-4-14)</b>	<b>€18.00</b>
<b>Filetto di orata e gamberi al forno su crema di zucchine (n°2-4)</b>	<b>€12.00</b>
<b>Fritto di calamari (n°1-5-14)</b>	<b>€11.00</b>
<b>Fritto misto di calamari e gamberi (n°1-2-5-14)</b>	<b>€13.00</b>

## CONTORNI

<b>Patate fritte (n°1-5)</b>	<b>€4.00</b>
<b>Verdure pastellate (n°1-5)</b>	<b>€4.00</b>
<b>Olive ascolane (n°1-5)</b>	<b>€5.00</b>
<b>Salvia pastellata (n°1-5)</b>	<b>€5.00</b>
<b>Verdure alla griglia</b>	<b>€5.00</b>

**PRIMOPIANO**  
RISTORANTE - PIZZERIA

# Pizze

*Tutte le nostre pizze vengono preparata con pasta a lievitazione naturale ed una scelta accurata di prodotti.*

*Le farine utilizzate sono un misto cereali (soia, orzo, mais, avena, lecitina di girasole) semola, farina 00, zafferano, acqua, lievito, sale, olio extra vergine di oliva.*

<b>Sole Luna</b> (n°1-7) <i>(bianca: mozzarella, polpa di zucca, peperoni, bacon, bufala e gorgonzola)</i>	<b>€11.00</b>
<b>Pizza Stella d'Autunno</b> (n°1-4-7) <i>(bianca: mozzarella, caciotta e olio al tartufo, porcini, brie e friarielli)</i>	<b>€ 11.00</b>
<b>Pizza Carpe Diem</b> (n°1-4-7) <i>(bianca: crema di carciofi, mozzarella, salmone norvegese, aceto balsamico)</i>	<b>€ 11.00</b>
<b>Pizza Guancia a Guancia</b> (n°1-7) <i>(bianca: crema di carciofi, mozzarella, pancetta affumicata, pecorino)</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>Delizia al Bagòss</b> (n°1-7-8) <i>(bianca: mozzarella, bacon, lamelle di mandorle e bagòss)</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>Genovese</b> (n°1-7-8) <i>(bianca: mozzarella, prosciutto crudo, pesto alla genovese)</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>Friarielli</b> (n°1-7) <i>(bianca: mozzarella, friarielli piccanti, salsiccia)</i>	<b>€ 8.00</b>
<b>Caprese</b> (n°1-7) <i>(focaccia con bufala a crudo e pomodorini)</i>	<b>€ 7.00</b>
<b>Pizza Poseidone</b> (n°1-7-14) <i>(bianca: mozzarella, carpaccio di polpo, pomodorini e rucola)</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>Bolognese</b> (n°1-7-8) <i>(bianca: mozzarella, pesto di pistacchi, mortadella, fiori di zucca e burrata dopo cottura)</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>Pizza Pecorino</b> (n°1-7) <i>(pom., mozzarella, carciofi, pecorino al peperoncino, datterini, salame piccante)</i>	<b>€ 8.00</b>
<b>Pizza Primo Piano</b> (n°1-7) <i>(pom., mozzarella, porcini, burrata, salame piccante e bacon)</i>	<b>€ 10.00</b>
<b>Onda di Mare</b> (n°1-4-7) <i>(pom., mozzarella, filetti di peperoni, carpaccio di pesce spada affumicato e olio piccante)</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>Sfiziosa</b> (n°1-4-7) <i>(pom., mozzarella, formaggella di Tremosine, caciotta e olio al tartufo)</i>	<b>€ 9.00</b>
<b>5 stagioni</b> (n°1-7-8) <i>(pom., mozzarella, mele, gorgonzola, pere, noci, pistacchi, grana)</i>	<b>€ 8.00</b>
<b>Afrodisiaca</b> (n°1-7-8) <i>(pom., mozzarella, cipolle, speck, panna, pistacchi)</i>	<b>€ 8.00</b>

<b>Funghi porcini</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, porcini)	€ 9.00
<b>Prosciutto crudo</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, prosciutto crudo)	€ 9.00
<b>Frutti di mare</b> (n°1-2-7-14) (pom., mozzarella, frutti di mare)	€ 10.00
<b>Rucola e gamberetti</b> (n°1-2-7) (pom., mozzarella, rucola, gamberetti)	€ 9.00
<b>Calamari</b> (n°1-5-7-14) (pom., mozzarella, calamari fritti)	€ 9.00
<b>Valtellina</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, bresaola, grana, spinaci)	€ 8.00
<b>Trevisana</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, pancetta, cipolle, trevisani)	€ 8.00
<b>Bacio del diavolo</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, sal. piccante, peperoni, pomodorini, cipolle, capperi)	€ 7.00
<b>Meraviglia</b> (n°1-4-7) (pom., mozzarella, tonno, hemmental, acciughe, olive, capperi, pomodorini)	€ 8.00
<b>Contadina</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, carciofi, olive, grana, pomodorini)	€ 7.00
<b>Asparagi e speck</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, asparagi e speck)	€ 8.00
<b>Rucola taleggio e grana</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, rucola, taleggio, grana)	€ 7.00
<b>Praga e scamorza</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, scamorza, prosciutto di Praga)	€ 7.00
<b>Pesto di pistacchi e pomodorini</b> (n°1-7-8) (pom., mozzarella, pesto di pistacchi, pomodorini ciliegini, bacon)	€ 8.00
<b>Salame piccante e gorgonzola</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, salame piccante, gorgo)	€ 8.00
<b>Verdure</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, verdure miste)	€ 6.00
<b>Parmigiana</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, melanzane, grana)	€ 6.00
<b>Quattro formaggi</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, formaggi)	€ 6.00
<b>Patate e prosciutto</b> (n°1-5-7) (pom., mozzarella, patate fritte, prosciutto cotto)	€ 7.00
<b>Tonno e cipolle</b> (n°1-4-7) (pom., mozzarella, tonno e cipolle)	€ 7.00
<b>Capricciosa</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)	€ 6.00
<b>Bufalina</b> (n°1-7) (pom., mozzarella di bufala)	€ 7.00

<b>Prosciutto e funghi</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	<b>€ 6.00</b>
<b>Funghi</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, funghi)	<b>€ 5.00</b>
<b>Wurstel</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, wurstel)	<b>€ 5.00</b>
<b>Prosciutto</b> (n°1-7) (pom., mozzarella, prosciutto)	<b>€ 5.00</b>
<b>Romana</b> (n°1-4-7) (pom., mozzarella, capperi, acciughe, origano)	<b>€ 5.00</b>
<b>Marinara</b> (n°1-4-7) (pom., aglio, origano)	<b>€ 4.00</b>
<b>Margherita</b> (n°1-7) (pom., mozzarella)	<b>€ 4.00</b>



PRIMOPIANO  
RISTORANTE - PIZZERIA

\*per ogni aggiunta di ingrediente 1€.

## DOLCI

<b><i>Semifreddo al torroncino con salsa mou</i></b> (n°6-7-8)	<b>€4.00</b>
<b><i>Panna cotta al gianduiotto con sablé al caffè</i></b> (n°1-4-6-7)	<b>€4.00</b>
<b><i>Cremoso al mascarpone con zuppetta al pistacchio e gelato alla crema</i></b> (n°3-6-7-8)	<b>€5.00</b>
<b><i>Meringata</i></b> (n°4-7-8)	<b>€4.00</b>
<b><i>Tarte tatin alle mele con gelato al malaga</i></b> (n°1-3-7)	<b>€4.00</b>
<b><i>Torta sbrisolona con zibibbo passito "Terre Siciliane"</i></b> (n°1-7-8)	<b>€5.00</b>
<b><i>Tartufo al cioccolato</i></b>	<b>€4.00</b>
<b><i>Sorbetto</i></b>	<b>€2.50</b>
<b><i>Caffè della casa</i></b>	<b>€3.00</b>

PRIMOPIANO  
RISTORANTE - PIZZERIA

## BIBITE

<b>Acqua frizzante/naturale</b>	<b>€2.00</b>
<i>(acqua potabile, trattata D.lgs.181 del 23/06/2003)</i>	
<b>Birra alla spina Bitburger media</b>	<b>€4.50</b>
<b>Birra alla spina Bitburger piccola</b>	<b>€3.00</b>
<b>Bibite in lattina</b>	<b>€2.50</b>
<b>Coca-cola in bottiglia (0.33 cl)</b>	<b>€3.00</b>
<b>Prosecco pro-dry "Montelvini" (0.25 cl)</b>	<b>€2.50</b>
<b>(0.50 cl)</b>	<b>€5.00</b>
<b>Vino rosso sangiovese del Rubicone (1 L)</b>	<b>€9.00</b>



PRIMOPIANO  
RISTORANTE - PIZZERIA