

# **Buon Appetito**

*Daide e lana*

**Un ospite soddisfatto vale più di mille serate al completo.**

Vale più delle notti in bianco spese a studiare un menù unico,  
adatto anche a chi soffre di intolleranze.

Più di tutti i giorni di passione vissuti in cucina e delle ore passate  
a scegliere quell'ingrediente freschissimo,  
quell'abbinamento unico, quel gusto tradizionale e inconfondibile.

**Un ospite felice è tutta la nostra passione,**  
così come lo è la buona cucina: romana, stagionale e del territorio.

***E il luogo suggestivo in cui la serviamo  
è da sempre il nostro orgoglio.***

Seguici su:



@ilfioredizuccagardone

Via Trieste, 16 - 25083 Gardone Riviera (BS)

Tel. 0365.20458 - info@ilfioredizucca.it

**www.ilfioredizucca.it**

Alcuni nostri prodotti, all'origine o in lavorazione, potrebbero essere stati abbattuti ad una temperatura di -40°C per un ottimale stato di conservazione. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibile rivolgendosi al personale di servizio.

**Le nostre proposte sono disponibili anche senza grano.**

**INFORMIAMO CHE IN QUESTO LOCALE VIENE SERVITA CUCINA ESPRESSA, CHE NECESSITA DEI RELATIVI TEMPI DI COTTURA.**



**Pane e coperto..... €3,00**

*Bread and cover*

*Brot und decke*

# Antipasti

**le nostre verdure in pastella** (4, 7, 9)..... € 14,00

*verdure di stagione, fiori di zucca con acciuga  
e mozzarella*

*crispy season vegetables, mozzarella and anchovies stuffed  
pumpkin blossom*

*Frittiertes Saisongemüse, Zucchini Blüten gefüllt mit Sardellen  
und Mozzarella*

**il norcino** (7, 12)..... € 17,00

*salumi, pecorino romano e sottaceti fatti in casa*

*cured meats, pecorino romano and home made pickles*

*Kalte Platte mit Pecorino Romano, hausgemachte Gurken  
und gepökeltes Fleisch*

**gli spiedini di lumache** (7, 12)..... € 17,00

*guancia piccante, fonduta di pecorino romano e parmigiano,  
germogli di pisello*

*snails, spicy jowl, pecorino and parmesan fondue, pea  
sprouts*

*Scnecken, würziger Speck, Pecorino und Parmesanfondue,  
Erbsensprossen*

**la zucca e la capra** (7, 8, 12)..... € 16,00

*zucca CBT, tronchetto di formaggio di capra scottato,  
marmellatina di cipolle rosse, granella di nocciole tostate  
goat's cheese, pumpkin, red onion jam, chopped toasted  
hazelnuts*

*Ziegenkäse, Kürbis, rote Zwiebelmarmelade, gehackte  
geröstete Haselnüsse*

**il baccalà in pastella** (3, 4, 12)..... € 17,00

*servito con la nostra salsa tartara*

*battered cod fish and homemade tartar sauce*

*Kebeljau im Teig, tartar Soße*

## **Primi Piatti**

**i tonnarelli cacio e pepe (1, 7)..... € 14,00**  
*pecorino romano DOP, pepe nero*  
*rough long pasta, pecorino cheese and black pepper*  
*Lange Nudeln, schwerzer Pfeffer, Pecorino Romano*

**i bucatini all'amatriciana (1, 7, 12)..... € 14,00**  
*pomodoro, cipolla, guanciale, pecorino romano DOP*  
*long pasta, guanciale, tomato sauce and pecorino cheese*  
*Lange Nudeln, Tomatensauce, romischer Speck, Pecorino Romano*

**gli spaghetti alla carbonara (1, 3, 7)..... € 14,00**  
*tuorlo d'uovo pastorizzato, guanciale al pepe,*  
*pecorino romano DOP*  
*pasteurized egg yolk, guanciale and pecorino cheese*  
*Pasteurisiertes Eigelb, Romischer Speck, Pecorino Romano*

**il risotto alla rapa rossa (7, 8, 12)..... € 16,00**  
*roquefort, noci tostate*  
*beetroot risotto, roquefort, roasted walnuts*  
*Rote-Bete-Risotto, Roquefort, geröstete Walnüsse*

**la crema di ceci e cozze (1, 9, 12, 14)..... € 16,00**  
*crostini al peperoncino*  
*chickpea cream, mussels, spicy croutons*  
*Kichererbsencreme, Muscheln, Chili-Croutons*

## **Secondi Piatti**

**la porchetta d'Ariccìa** ..... € 20,00  
*cotta a spiedo, servita con patate al forno*  
*porchetta and roasted potatoes*  
*porchetta mit gebackenen Kartoffeln*

**la coda alla vaccinara** (9, 12)..... € 22,00  
*coda di vitello stufata secondo tradizione*  
*slowcooked oxtail with tomato sauce and cellery*  
*Geschmorter Oschenschwanz mit Sellerie*

**la trippa alla romana** (1, 7, 9, 12)..... € 22,00  
*salsa di pomodoro, pecorino romano DOP gratinato,*  
*mentuccia, crostone di pane*  
*Roman tripe, tomato sauce, grated pecorino romano, mint,*  
*roasted bread*  
*Römische Kutteln, Tomatensauce, geriebener Pecorino*  
*Romano, Minze, geröstetes Brot*

**il petto d'anatra CBT** (7, 9, 12)..... € 26,00  
*rosolato, salsa all'arancia, patate arrosto, giardiniera fatta in*  
*casa*  
*seared duck breast, orange sauce, toasted potatoes,*  
*homemade giardiniera*  
*gebräunte Entenbrust, Orangensauce, Bratkartoffeln,*  
*hausgemachte Giardiniera*

**il tataki di tonno** (4, 6, 11)..... € 26,00  
*sesamo bianco e nero, cavolo cinese pak-choi*  
*tuna tataki, black and white sesame, pak-choi*  
*tataki Thunfisch, schwarzer und weißer Sesam, Pak-Choi*

# Lista Allergeni

*Estratto da Allegato II del Reg. CE 1169/2011*

*Nota del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015.*

**1.** Cereali contenenti Glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

**a)** Sciroppi a base di grano, incluso destrosio (1):

**b)** Malto destrine 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.

**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.

**13.** Lupini e prodotti a base di lupini.

**14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.