

DALLA NOSTRA CUCINA

I FREDDI

- Prosciutto di Parma e Bufala D.O.P. € 9,00
(Parma ham and buffalo mozzarella)
(allergeni: 7)
- Prosciutto Serrano 80 g € 10,00
(Serrano ham 80 g)
- Tartare di manzo (g. 100/g. 150) € 12/16,00
Manzo, capperi e salsa all'uovo
(Beef, capers and egg sauce) *(allergeni: 1-3-8-10-11)*
- Frisella di grano duro € 8,00
Burrata, pomodorino e alici del Cantabrico
(Durum wheat frisella, burrata cheese, cherry tomatoes and anchovies)
(allergeni: 1-4-5-7-8)
- Salmone marinato all'aneto. € 10,00
con guacamole e pane tostato
(Salmon marinated in dill with guacamole and toast) *(allergeni: 1-4-7-10)*

LE INSALATE

- Caesar salad € 10,00
Misticanza, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa Caesar
(Mixed salad, chicken breast, croutons, flakes of parmesan, Caesar sauce)
(allergeni: 1-3-5-7-8)
- Nizzarda € 10,00
Tonno, uova, patate, olive, fagiolini
(Tuna, eggs, potatoes, olives, green beans) *(allergeni: 3,4, 5, 6)*
- Avanguardie salad € 11,00
Gamberi al vapore, pomodoro datterino, avocado, mandorle, creme fraiche
(Steamed prawns, datterino tomatoes, avocado, almonds, creme fraiche)
(allergeni: 2, 3, 5, 7, 8, 11)

I CALDI

- Polpo* rosticcato, € 12,00
Parmantier di patate rosse e friggittelli
(Roasted octopus, red potato Parmantier and friggittelli)
(allergeni: 5-7-8-14)
- Alici croccanti con salsa Alioli € 8,00
(Fried anchovies with Alioli sauce)
(allergeni: 1-3-4-5-7-8)
- Frittura di calamari e gamberi* € 14,00
con geleè di agrumi *(allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,14)*
*(*Fried squid and shrimp)*
- Costolette di abbacchio € 16,00
Panate e fritte, con patate novelle
(Fried Suckling lamb ribs, with potatoes) *(allergeni: 1,3,5,7,8,10,11)*
- Hamburger di manzo al piatto € 12,00
con verdure del giorno e patate fritte*
(Beef burger with vegetables of the day and french fries)*
(allergeni: 1-3-5-9-10-11)

I TAGLIERI DI ANITA

- Tagliere di Salumi Cold cuts platter *(allergeni: 7)*
small € 10,00
large € 16,00
- Tagliere di Formaggi Cheese platter *(allergeni: 7)*
small € 10,00
large € 16,00
- Tagliere Salumi e Formaggi
Cold cuts and cheese platter *(allergeni: 7) x2 persone* € 20,00

LE PINSE SPECIALI da 150 g.

- Pinsa polpo*, patate e salsa yogurt *(Octopus*, potatoes and yogurt sauce)* *(allergeni: 1,4,5,6,7,10, 11,14)* € 9,00
- Sugo all'Amatriciana *(Pinsa with Amatriciana sauce)* *(allergeni a: 1-6-7)* € 6,00
- Petto d'anatra, finocchi e arancia *(Duck breast, fennels and orange)* *(allergeni: 1-3-5-6-7-10)* € 9,00
- Prosciutto Serrano e Bufala D.O.P. *(Pinsa with Serrano ham and Buffalo mozzarella)* *(allergeni: 1-3-5-6-7)* . € 9,00

LE PINSE CLASSICHE da 250 g.

- Pinsa Margherita € 7,00
- Pinsa Prosciutto crudo € 8,00
- Pinsa Boscaiola € 8,00
- Pinsa Datterini e Bufala D.O.P. *(allergeni: 1,3,5,6,7)* € 8,00
- Pinsa Vegetariana con provola, zucchine e carote *(impasto con estratto di hibiscus)* € 8,00
- Pinsa gamberi, rucola, pomodoro datterino e creme fraiche € 8,00
(allergeni: 1,2,3,5,6,7,8,11,12)

I piatti contrassegnati con (🧊) potrebbero essere sottoposti a trattamento termico (abbattimento) in loco per mantenere uno standard qualitativo elevato dei nostri prodotti per meglio garantire le proprietà organolettiche del prodotto stesso.
(The dishes marked with (🧊) could be subjected to heat treatment (blast chilling) on site to maintain a high quality standard of our products to better guarantee the organoleptic properties of the product itself.)

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine in assenza di prodotto fresco.
(The dishes marked with () are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin in the absence of fresh product)*

I piatti contrassegnati con (**) sono a base di pesce crudo, tali prodotti sono sottoposti a trattamento di bonifica dal produttore in conformità alle prescrizioni del REGUE 853/2004, All. III, Sez. VIII, Cap. 3, lettera D, punto 3.
*The dishes marked with (**) are based on raw fish, these products are subjected to reclamation treatment by the manufacturer in accordance with the requirements of EU REG. 853/2004, Annex III, Sec. VIII, Chapter 3, letter D, point 3.*

PRANZO ANITA

BAR & CUCINA

• M E N U •

EGGS&TACOS

- Eggs Benedict (singolo/doppio) € 5/9,00
con crudo di Parma, uovo poché, salsa olandese
(With Parma ham, poché egg, Hollandaise sauce)
(allergeni: 1,3,7)
- Scrambled eggs € 7,00
con guacamole e pane tostato
(Scrambled eggs with guacamole and toast) (aller.: 1-3-5-7-9)
- Veg tacos (panelle, avocado, scarola, lime) . . € 7,00
(panelle, avocado, escarole, lime) (allergeni: 1,5,6,8)
- Chicken tacos (coslow, pollo) (aller.1,3,5,7,8,10) . € 8,00
- Wok tacos € 9,00
(gamberi*, wok di verdure asiatiche) (allergeni: 1,2,5,6,7,8,9,11)
(shrimp*, Asian vegetable wok)
- Mix tacos (Veg tacos, Meat Tacos, Wok Tacos) . . . € 12,00
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14

... LE PASTE

- Linguine alle vongole € 14,00
vongole, pomodoro datterino e prezzemolo
(clams, datterino tomatoes and parsley)
(allergeni: 1,4,9,12,14)
- Mezze maniche alla Carbonara . . . € 10,00
uova, guanciale di amatrice, pecorino, pepe nero
(eggs, pork cheek, pecorino cheese, black pepper)
(allergeni: 1-3-7)
- Tonnarelli all'Amatriciana € 10,00
pomodoro, guanciale di Amatrice, pecorino, pepe nero
(tomato, Amatrice Pork cheek, pecorino cheese, black pepper)(allerg. 1-3-7)
- Ravioli ripieni di Cernia € 14,00
con bottarga di Cabras e lime
(Ravioli stuffed with Grouper, Cabras bottarga and lime)
(allergeni:1-3-4-5-7-9)

BURGERS

Serviti con patatine e salse homemade
(Served with chips and homemade sauces)

- * Hamburger classico € 12,00
Manzo 180 g, insalata, pomodoro, salsa Anita
(Beef 180 g, salad, tomato, Anita sauce)
(allergeni: 1-3-5-7-9-10-11)
- * Bacon cheeseburger € 13,00
Manzo 180 g, cheddar, bacon, insalata,
pomodoro, salsa Anita
(180gr beef, cheddar, bacon, salad, tomato, Anita sauce)
(allergeni: 1-3-5-7-9-10-11)
- * Anita burger € 15,00
Anatra* 180 gr, crema di bufala e basilico, spinacino,
pomodorino confit, peperoni arrosto
(Duck * 180 gr, buffalo cream and basil, baby spinach, confit tomato,
roasted peppers)
(allergeni: 1-3-5-6-7-8-10-11)
- * Fish burger € 15,00
Salmone* 150 g, guacamole,
insalata e cetriolo
(Salmon 150 g, guacamole, salad and cucumber)
(allergeni:1-3-4-5-7-8-10-11)

CONTORNI

- Cicoria ripassata (Sautéed chicory) € 4,00
- Spinaci (Spinach) € 4,00
- Patate fritte* French fries (allergeni: 5-8) € 4,00
- Insalata verde (Green salad) € 4,00
- Verdure del giorno (Vegetables of the day) . . € 4,00

DOLCI € 5,00

- Torta del giorno *Cake of the day* • Tiramisù *Tiramisù* (allergeni: 1-3-7-8) • Tagliata di frutta *Mixed fruit*

LISTA ALLERGENI:

In base alla normativa vigente REG. CE 1169/2011 (art. 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro preparati:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, kamut, farro, avena o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati; 2) Crostacei e i prodotti derivati; 3) Uova e i prodotti derivati; 4) Pesce e i prodotti derivati; 5) Arachidi e i prodotti derivati; 6) Soia e i prodotti derivati; 7) Latte e i prodotti derivati (compreso lattosio); 8) Frutta a guscio cioè mandorle, noci comuni, nocciole, noci di | <ol style="list-style-type: none"> acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci di macadamia e i prodotti derivati; 9) Sedano e i prodotti derivati; 10) Senape e i prodotti derivati; 11) Semi di sesamo e i prodotti derivati; 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂; 13) Lupino e i prodotti derivati; 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|