

Menu

GLI ANTIPASTI / STARTERS

Carpaccio di salmone affumicato con capperi di Salina e riduzione al limone

Smoked salmon carpaccio with Salina capers and lemon reduction

€ 16

Allergeni/Allergens 4

Zuppa di pesce con crostini

Sea food soup with croutons

€ 15

Allergeni/Allergens 1,2,4,7,9,12,14

Cous cous mediterraneo

Mediterranean cous cous

€ 13

Allergeni/Allergens 1,7

Antipasto misto italiano con focaccia romana

Mixed Italian antipasto with roman focaccia

€ 15

Allergeni/Allergens 1,3,7,9,10

Carne salada con petali di grana, limone e olio extravergine

Salted meat with parmesan petals, lemon and extra virgin olive oil

€ 16

Allergeni/Allergens 7



I PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Lasagna all'a bolognese
Bolognese lasagna
Allergeni/Allergens 1,3,7,8,10,12

€ 14

Paell'a con pollo e pesce
Paell'a with chicken and fish
Allergeni/Allergens 2,4,7,12,14

€ 15

Ravioli ricotta e spinaci con salsa al tartufo umbro
Ricotta and spinach ravioli with umbrian truffle sauce
Allergeni/Allergens 1,3,6,7

€ 18

Rigatoni cacio e pepe
Rigatoni with cheese and pepper
Allergeni/Allergens 1,7

€ 13

Riso Jasmine con gamberi e julienne di verdure
Jasmine rice with prawns and vegetable julienne
Allergeni/Allergens 2,3,6,9,11,12

€ 16

LE ZUPPE / SOUPS

Vellutata del giorno con crostini
Velvety of the day with croutons
Allergeni/Allergens 1,7,9

€ 12

Minestrone tradizionale con crostini
Mixed vegetables soup with croutons
Allergeni/Allergens 1,6,9

€ 14



I SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

<i>Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana</i> <i>Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes</i> <i>Allergeni/Allergens 7</i>	€ 20
<i>Fritto misto con calamari e gamberi</i> <i>Mixed fried fish with fresh calamari and prawns</i> <i>Allergeni/Allergens 1,2,3,4,5,6,7,8,9,12,14</i>	€ 18
<i>Pollo alla thailandese con salsa di cocco e riso sushi</i> <i>Thai yellow chicken, coconut sauce and sticky rice</i> <i>Allergeni/Allergens 6,8,9,11,12</i>	€ 16
<i>Scaloppine di vitello tenero con pomodorini e verdure grigliate</i> <i>Tender veal escalopes with cherry tomatoes and grilled vegetables</i> <i>Allergeni/Allergens 1,6,7,9,12</i>	€ 18
<i>Filetto di merluzzo in crosta di mandorle con salsa al limone e pomodorino</i> <i>Almond crusted cod fillet with lemon sauce and cherry tomato</i> <i>Allergeni/Allergens 1,4,6,7,8,9,12</i>	€ 20
<i>Hamburger deluxe con salsa cocktail, lattuga, cheddar, pomodoro e patatine fritte</i> <i>Hamburger deluxe with cocktail sauce, lettuce, cheddar, tomato and fries</i> <i>Allergeni/Allergens 1,3,4,6,7,9,10,11,12,13.</i>	€ 16



I CONTORNI/ SIDE DISHES

<i>Patate al forno</i> <i>Baked potatoes</i> <i>Allergeni / allergens 6</i>	€ 7
<i>Patatine fritte</i> <i>French fries</i> <i>Allergeni / allergens 6</i>	€ 7
<i>Insalata verde</i> <i>Green salad</i>	€ 6
<i>Insalata mista (insalata, carote e pomodorini)</i> <i>Mixed salad (salad, carrots and cherry tomatoes)</i>	€ 7
<i>Verdure miste grigliate "Wok"</i> <i>"Wok" style grilled mixed vegetables</i> <i>Allergeni / allergens 1,6,7,9,11,12,14</i>	€ 8

MENU' BAMBINI / CHILDREN MENU'

<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Pasta with tomato sauce</i> <i>Allergeni / allergens 1,3,7,9</i>	€ 9
<i>Cotoletta alla milanese con patate al forno</i> <i>Milanese cutlet with baked potatoes</i> <i>Allergeni / allergens 1,3,6,7</i>	€ 10



I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA / HOMEMADE DESSERT

<i>Cannolo ripieno di ricotta con granella di pistacchi</i>	€ 6
<i>Cannolo stuffed with ricotta and chopped pistachios</i>	
<i>Allergeni/Allergens 1,3,7,8,5</i>	
<i>Tiramisù della casa</i>	€ 6
<i>Homemade Tiramisù</i>	
<i>Allergeni/Allergens 1,3,7</i>	
<i>Mousse al cioccolato</i>	€ 6
<i>Chocolate mousse</i>	
<i>Allergeni/Allergens 3,7,8</i>	
<i>Crème brûlée</i>	€ 6
<i>Crème brûlée</i>	
<i>Allergeni/Allergens 7,3</i>	
<i>Macedonia di frutta con gelato</i>	€ 7
<i>Fruit salad with ice cream</i>	
<i>Allergeni/Allergens 1,3,5,6,7,8</i>	
<i>Sorbetto del giorno</i>	€ 6
<i>Sorbet of the day</i>	
<i>Allergeni/Allergens 1,3,5,6,8,13</i>	



VINI - WINES

VINO BIANCO / WHITE WINE

Calice Chardonnay / glass € 5

Allergeni / allergens 12

VINO ROSSO / RED WINE

Calice Dolcetto / glass € 5

Allergeni / allergens 12

SPUMANTE / SPARKLING WINE

FERRARI BLANC DE BLANC € 35

Calice / glass € 7

Allergeni / allergens 12

Consulta la nostra carta dei vini per maggiore selezione

BEVANDE - BEVERAGES

Birra / beer € 5

Allergeni / allergens 1,12

Acqua minerale / mineral water € 3

Bevande / soft drinks € 4

Succo di frutta / juice € 3

Caffè € 2

Caffè americano € 4

Cappuccino € 3








Tea € 4

Amaro / digestive € 3

Coperto per persona / service for person € 2



LISTA ALLERGENI / ALLERGENS LIST

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

Prodotto congelato* - * Use of frozen raw material

Non si escludono contaminazioni crociate tra i diversi allergeni, ogni Piatto può contenere: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini e Molluschi.

In the factory are processed products which containing: Cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk and milk products , nuts, celery, mustard, sesame seed, sulfur dioxide and sulphites, lupine, molluscs, and related products of allergens mentioned above. - Do&Co in good faith and commitment, has identified the allergens contained in this dish, but due to the complexity of the production processes can not guarantee the absence of contamination by other allergens.

Nello stabilimento vengono lavorati prodotti che contengono: Cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e relativi prodotti di allergeni di cui sopra. - Do&Co in buona fede e impegno, ha individuato gli allergeni contenuti in questo piatto, ma a causa della complessità dei processi produttivi non può garantire l'assenza di contaminazione da altri allergeni. Per qualsiasi informazione sulla presenza di allergeni contenuti nella singola portata rivolgersi al personale di sala For any information on the presence of allergens contained in each course, contact the dining room staff