

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti, utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo) ➡.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, Lettera D, punto 3.

*Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
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 del Queensland, e prodotti derivati
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 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Prodotto surgelato all'origine
16. Prodotto surgelato direttamente nel ristorante.

In order to maintain a quality standard of our products, we use a negative thermal storage system with the help of a rapid blast chiller. This process ensures the preservation of the organoleptic qualities of our products. In addition, some of our products are purchased frozen/killed at origin by complying with self-control procedures in accordance with EC Reg. 852/2004 (these products are marked with the following symbol) ➡.

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone prior reclamation treatment in accordance with the requirements of EC Reg. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, item 3.

**Dear customer, please inform the wait staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/2011.*

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soy products
7. Milk and milk products(including lactose)
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts, and products thereof - 9.Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter in terms of SO2
13. Lupins and lupin products
14. Shellfish and shellfish products.
15. Individually Quick Frozen (IQF) at the source
16. Blast frozen in-house.



RISTORANTE
“La Dama”



RISTORANTE "La Dama"

Aperto dalle ore 17:30 alle ore 22:30

Open from 5:30 PM to 10:30 PM



ANTIPASTI • STARTERS

Uovo fritto - con crema di parmigiano, funghi e spinaci.....	€ 8,00
<i>Fried egg yolk with Parmesan cream, mushrooms and spinach</i>	(3,7)
Polpettine di carne - servite su crema di sedano rapa e olio alla paprika	€ 9,00
<i>Minced meatballs served on a cream of celeriac and paprika oil</i>	(1,3,7,9)
Flan di zucca - servito su crumble di guanciale e fonduta di pecorino	€ 9,00
<i>Pumpkin flan served on a crumble of guanciale and sheep cheese fondue</i>	(3,7,9)
Tartare di tonno - servita olio e sale su base di soia e gel di ananas	€ 10,00
<i>Tuna tartare served with oil and salt on a soy base and pineapple gel</i>	(4,6)

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Amatriciana - con guanciale amatriciano e pomodoro.....	€ 13,00
<i>"Amatriciana" with tomato and bacon</i>	(1,3,7,9)
Carbonara - con guanciale amatriciano e crema d'uovo	€ 13,00
<i>"Carbonara" - with Amatrice-style guanciale and egg cream</i>	(1,3,7,9)
Gricia - con guanciale amatriciano	€ 13,00
<i>"Gricia" with bacon</i>	(1,3,7,9)
Cacio e pepe - con pecorino romano	€ 13,00
<i>"Cacio e Pepe" - cheese and pepper</i>	(1,3,7,9)
Pasta ai tre Pomodori e basilico - con datterini rossi e gialli, crema di pomodoro e olio al basilico	€ 13,00
<i>Pasta with three tomatoes</i>	(1,9)
Gnocchi di patate - su crema di zucca e funghi pioppini.....	€ 15,00
<i>Potato dumplings - served on pumpkin cream and pioppini mushrooms</i>	(1,3,9)
Lasagna Bolognese - al ragù bolognese con parmigiano e olio verde	€ 15,00
<i>Lasagna Bolognese - with Bolognese sauce, Parmesan cheese, green oil</i>	(1,3,7,9)

HAMBURGER

Hamburger con patatine fritte - pane fatto in casa, bacon croccante, maionese agli agrumi, crema di formaggio e pomodoro.....	€ 15,00
<i>Hamburger with french fries - homemade bread, crispy bacon, citrus mayonnaise, cream cheese and tomato</i>	(1,3,7)

SECONDI • SECOND COURSES

Tagliata di pollo - servita con suo fondo.....	€ 18,00
<i>Sliced chicken breast - served with its natural gravy</i>	(9)

Tagliata di manzo - con olio e sale	€ 23,00
<i>Sliced beef - with oil and salt</i>	(9)
Filetto di manzo - servito con fondo bruno e olio verde	€ 25,00
<i>Beef fillet - served with brown sauce and green oil</i>	(9)
Polpo grigliato - su crema parmantier e olio paprika	€ 20,00
<i>Grilled octopus - on parmantier cream and paprika oil</i>	(7,14,15)

INSALATE • SALADS

Cesar - crostini di pane, bacon croccante, scaglie di grana, pollo e salsa ai cereali.....	€ 10,00
<i>Cesar - bread croutons, crispy bacon, parmesan shavings, chicken and grain sauce</i>	(1,3,5,7)
Greca - cetrioli, feta, origano, pomodorini e salsa yogurt.....	€ 10,00
<i>Greek - cucumbers, feta cheese, oregano, cherry tomatoes, yoghurt sauce</i>	(7)
Insalata di pomodori, olio e feta	€ 8,00
<i>Tomatoes, oil and feta cheese</i>	(7)

CONTORNI • SIDE DISHES

Verdure grigliate	€ 7,00
<i>Grilled vegetables</i>	
Patate al forno	€ 7,00
<i>Baked potatoes</i>	

DESSERT • DESSERT

Tiramisù - con scaglie di cioccolato	€ 8,00
<i>Tiramisu - with chocolate chips</i>	(1,3,8)
Cheesecake - con coulis di arance	€ 8,00
<i>Cheesecake - with orange coulis</i>	(1,5,7,8)
Cremoso di pistacchio - con crumble di cioccolato.....	€ 8,00
<i>Creamy pistachio - with chocolate crumble</i>	(1,7,8,12)
Tagliata di frutta di stagione.....	€ 8,00
<i>Seasonal Fruit salad</i>	

Coperto/Cover charge € 2,00

* Per allergie o intolleranze alimentari, chiedete informazioni al personale di sala che saprà consigliarvi al meglio.
* For allergies or food intolerances, please seek advice from the staff and you'll be offered the best suggestion.