MENÙ

La Dama nella Vigna

SCANNERIZZA IL
CODICE QR

Con questo codice QR hai accesso al **menù digitale disponibile in italiano e in inglese** e ai **link diretti dei nostri canali social!**

Mentre aspetti la tua ordinazione, non dimenticarti di **scattare una foto e taggarci!** Ti ricondivideremo! **@ladamanellavigna**

COLLEGATI ALLA NOSTRA WI-FI
ladama2021

La dama nella vigna

La dama nella vigna

MENÙ

La Dama nella Vigna

ANTIPASTI

Tagliere della Dama (1,4,7,9,12) **14**

Battuta di manzo al coltello, stracciatella
e taralli al finocchietto sbriciolati (1,7,8,17) **17**

Flan di zucchine saltate
e cremoso di parmigiano reggiano (3,7) **12**

Tartare di tonno aromatizzato agli agrumi
e gelèe di albicocca (4) **17**

Polpo croccante, salsa di pomodoro alla puttanesca
e crumble di alici (1,4) **14**

Crostone di pane con pomodorini semi dray, acciughe del mar
cantàrbico e cremoso di burrata (1,4,7) **10**

La dama nella vigna

MENÙ
La Dama nella Vigna

PRIMI

Pappardelle al ragù di cinghiale
sfumato al chianti (1,9,12) **12**

Pici senesi al ragù
di manzo toscano (1,7,8,9) **16**

Tagliolini al ½ d'astice, salsa di pomodorino giallo
leggermente piccante e basilico (1,2,12) **22**

Rigatoni con vellutata di burrata e basilico mantecato con
parmigiano reggiano 30 mesi e salsa ai tre pomodori (1,3,9,7) **16**

Bottoni ripieni di scamorza e melanzane al cremoso di
melanzane affumicate tiepido e tonno scottato (1,3,4,6,7) **17**

Gnocchetti di patate
al pesto di rucola e stracciatella (1,3,7,8) **14**

MENÙ
La Dama nella Vigna

SECONDI

Hamburger di scottona,
taleggio fuso e cipolle all'agro (1,3,7,12) **20**

Fiorentina dry age **50 al kg**

Grigliata mista di carne alla brace (10) **25**

Tagliata di manzo
con olio extravergine aromatizzato al rosmarino **18**

Agnello scottadito alla griglia
con patate e maionese al limone (3) **22**

Cilindro di branzino al forno
con verdure all'isolana (1,4,9) **22**

Baccalà croccante, maionese al lime
e peperone crusco di senise igp (1,3,4) **21**

Filetto di maiale lardellato cotto a bassa temperatura
con salsa ai frutti di bosco **18**

La dama nella vigna

La dama nella vigna

MENÙ

La Dama nella Vigna

CONTORNI

Patate arrosto con sale aromatico (1) **7**

Fagioli al fiasco **7**

Spinaci saltati all'aglio **7**

Zucchine trifolate al forno con menta **7**

Misticanza di campo con pomodoro **7**

La dama nella vigna

La dama nella vigna

MENÙ
La Dama nella Vigna

DOLCI

Tiramisù (1,3,7) **7**

Millefoglie con crema di latte alla vaniglia
e gelèe di mango (1,3,7,8) **7**

Cheesecake (1,7,8) **7**

Semifreddo al limone di Sorrento
e crumble di mandorle (1,3,7,8) **7**

Cantucci alle mandorle e Vin Santo (1,3,8,12) **7**

Cannolo ripieno di ricotta,
gocce di cioccolato e pistacchi (1,3,7,8,12) **7**

Bignè ripieno di Namelaka al pistacchio
e salsa di cioccolato fondente (1,3,7,8) **7**

La dama nella vigna

BIRRE

In Bottiglia 33cl	5

COCKTAILS

Aperol Spritz - Rossini - Bellini - Campari Orange	6
Americano - Negroni	7
Cuba Libre - Gin Tonic	8

AMARI

Lucano - Averna - Montenegro - Limoncello Sambuca - Amaro del Capo - Fernet Branca	4

BIBITE

Coca Cola - Fanta - Acqua Tonica -Lemonsoda	4
Succhi di Frutta	4
Caffè	2
Cappuccino	2,50

ACQUA E COPERTO

Acqua Naturalizzata, Naturale e Gassata *S.I.D.E.A. Italia approvato dal Ministero Della Salute (AP. N. 400.4/18.10.4/45)*	2,50
Coperto - Table Charge	2,50

La dama nella vigna

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

La Dama nella Vigna

1- CEREALI CON GLUTINE
Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, kamut 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 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 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 - LATTICINI
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) lattiolo.

8 - FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, Nocciole, Noci di Acagiù, Noci di Pecan, Noci del brasile, Pistacchi, Noci Macadamia o Noci del Queensland 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/lt in termine di S02 totale da calcolarsi per i prodotti così come sono proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del fabbricante.

13 - LUPINI
E prodotti a base di lupini.

14 - MOLLUSCHI
E prodotti a base di molluschi.

La dama nella vigna