

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCE

FRUTTA A GUSCIO *NUTS*

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci pecan, *Carya illionensis* (Wangenh) K Koch, Noci brasiliane (*Berthoiletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti. Tranne i dadi usati per distillare distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.

Almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts, Carya illionensis (Wangenh) K Koch, Brazil nuts (Berthoiletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and their products. Except for the nuts that are used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from farming.

SEDANO *CELERY*

Sedano e prodotti a base di sedano. *Celery and celery based products.*

SENAPE *MUSTARD*

Senape e prodotti a base di senape. *Mustard and mustard based products.*

SEMI DI SESAMO *SESAME SEEDS*

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo e prodotti a base di sedano. *Sesame seed and sesame seed based products.*

ANIDRIDE SOLFOROSA *SULPHUR DIOXIDE*

Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale che devono essere calcolati per prodotti proposti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei produttori.

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

LUPINI *LUPIN BEANS*

Lupini e prodotti a base di lupini. *Lupin bean and lupin based products.*

MOLLUSCHI *MOLLUSCS*

Molluschi e prodotti a base di molluschi. *Molluscs and mollusc based products.*

CEREALI CONTENENTI GLUTINE *CEREALS THAT CONTAIN GLUTEN*

Cereali che contengono glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibride) e prodotti derivati. Fatta eccezione per: sciroppo di glucosio a base di grano compreso destrosio. Maltodestrine a base di grano: a base di orzo. Sciroppo di glucosio. Cereali usati nella produzione di distillati, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura.

Cereals that contain gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybrid strains) and deriving products. Except for: wheat based glucose syrup including dextrose Wheat based Maltodextrines: barley based Glucose syrup Cereals used in the manufacturing of distilled spirit including ethyl alcohol from farming.

CROSTACEI *CRUSTACEANS*

Crostacei e prodotti a base di crostacei. *Crustaceans and crustacean based products.*

UOVA *EGGS*

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

Eggs and egg based products (including eggs of all species of egg-layers).

PESCE *FISH*

Pesce e prodotti a base di pesce. Tranne la gelatina di pesce che viene usata per produrre prodotti vitaminici o carotenoidi. Gelatina di pesce o colla usata come chiarificatore nella birra e nel vino.

Fish and fish based products. Except for fish jelly that is used to make products vitamin products or carotenoids. Fish jelly or glue used as a clarifier in beer and wine.

ARACHIDI *PEANUTS*

Arachidi e prodotti a base di archidi. *Peanuts and peanut based products.*

SOIA *SOY BEANS*

Soia e prodotti a base di soia. Tranne l'olio e tocoferoli naturali di soia raffinati grassi di soia (E306), tocoferolo D-alfa naturale, succinato di tocoferolo D-alfa naturale proveniente da fonti di soia; oli vegetali derivanti da fitosteroli e esteri di fitosterolo provenienti da fonti di soia; Estratto di steroli vegetali da steroli di oli vegetali provenienti da fonti di soia.

Soy beans and soy based products. Except for oil and refined soy fat. Natural mixed tocopherols(E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; vegetable oils deriving from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; plant sterol ester from vegetable oil sterols from soybean sources.

LATTE *MILK*

Latte e prodotti a base di latte. Tranne il siero di latte utilizzato per la produzione di bevande distillate, compreso l'alcol etilico proveniente dall'agricoltura, il lattitolo. Compresi latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e ogni tipo di prodotto derivato.

Milk and milk based products (including lactose). Except for milk serum used to manufacture distilled spirits including ethyl alcohol from farming, lactitol. Including cow's milk, goat's milk, sheep's milk and every kind of derived product.

LA CUCINA
THE KITCHEN

Il successo di una buona cucina sta tutto nella scelta delle materie prime.

Per questo selezioniamo con cura prodotti e fornitori cercando di trovare sempre il meglio da portare in tavola.

The success of a good dish is the choice of raw materials.

For this reason, we carefully select products and suppliers trying to find always the best to bring on our table.

LA NOSTRA FILOSOFIA
OUR PHILOSOPHY

La nostra prerogativa è proporre una cucina ricca di valori legati alla tradizione, alla stagionalità e allo stesso tempo innovativa, frutto della nostra creatività ed esperienza nonché della passione e dall'amore che ci lega alla nostra terra.

I nostri piatti semplici ma ricercati, capaci di suscitare emozioni ed evocare ricordi, devono essere capaci di raccontarvi un po' della nostra storia e della nostra cultura.

Our prerogative is to propose dishes rich in tradition, seasonality and innovation at the same time, result of our creativity, experience, passion and love that binds us to our land.

Our dishes, simple but refined, capable of stirring emotions and evoking memories, must be able to tell you a bit of our history and our culture.








Abbiamo scelto di offrire anche una cucina salutistica con piatti a basso contenuto calorico, fedeli alla filosofia del nostro Centro Medico di Dimagrimento Maurice Mességué, secondo cui "è la natura che ha sempre ragione". Proporranno quindi un menù dedicato con piatti del giorno.

We have chosen to offer a healthy cuisine with low-calories courses, according to our Maurice Mességué weight-loss Clinic's philosophy, telling that "nature is always right".

We are then proposing a special Menu with dishes of the day.

I NOSTRI ANTIPASTI STARTERS

- Tortino di radicchio, ricotta di San Marino, bruciatini e fossa   € 12,00
Flan of radicchio, ricotta from San Marino, crispy strips of pancetta and fossa cheese (matured in underground caves)
- Tagliere di salumi e formaggi del territorio, piadina e cassoncino alle erbe fatti in casa  € 12,00
A platter local cold cuts and cheese, home-made piadina and cassoncino stuffed with vegetables
- Rustichello: selezione di salumi pregiati azienda agricola Zavoli.  € 14,00
Culatta, capocollo affinato nel fieno di maggio, lombetto agli agrumi
Rustic platter: selection of choice cold cuts by Zavoli Farm.
Culatta ham, capocollo cured in early-crop hay, citrus cured pork loin
- Insalatina di spinaci crudi con agrumi, ravanelli, pinoli tostati  € 12,00
Raw spinach salad with citrus fruits, radish, toasted pine kernels
- Piadina e cassoncini alle erbe di campo   € 3,00
Homemade piada and cascioncini
- Tartare di chianina alla senape antica, polvere di pomodoro, chips di pane € 15,00
Chianina beef tartare with mustard, tomatoe powder bread chips

I NOSTRI PRIMI FIRST COURSES

- Ravioli ricotta e spinaci saltati con burro e salvia e bresaola croccante    € 12,00
Ravioli filled Ricotta cheese and spinach, sautéed with butter and sage of crispy bresaola
- Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca di San Marino aromatizzata a limone con pomodorini e basilico     € 12,00
Green cappellacci pasta parcels filled with lemon-flavoured fresh San Marino Ricotta cheese, with cherry tomatoes and basil
- Tagliatelle tirate al matterello con julienne di prosciutto crudo Serrano croccante e tartufo nero di stagione     € 14,00
Handmade tagliatelle pasta ribbons with juliennes of crispy Serrano cured ham and seasonal black truffle
- Cappelletti o Passatelli in brodo secondo tradizione     € 14,00
Traditional Cappelletti or Passatelli in broth
- Passatelli asciutti con germogli di spinaci e goletta croccante     € 13,00
Passatelli with meat sauce homemade and hand-rolled pasta served
- Cappelletti con ragù romagnolo, sfoglia al mattarello e ragù tradizionale     € 12,00
Cappelletti with meat sauce homemade and hand-rolled pasta served with traditional meat sauce

VINI WINE BOTTIGLIA BOTTLE CL.75

MOSSI SPARKLING

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Valdragone Frizzante € 11,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE BUBBLY AND CHAMPAGNE

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Riserva del Titano Brut € 15,00
Consorzio Vini RSM 3 Spumante Dry € 12,00
Consorzio Vini RSM Moscato naturale I.O € 15,00

ITALIA

Col de Mez Prosecco Valdobbiadene Sup. Docg Extra Dry € 20,00
Berlucchi 61 Franciacorta Brut € 28,00
Bellavista Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut € 45,00
Cà Del Bosco Brut Franciacorta Cuvée Prestige € 45,00

FRANCIA






Moët & Chandon Moët riserva imperial Bollo Blu € 65,00

L'Arengo Ristorante fa parte del gruppo:
Arengo Restaurant is part of the group:



I NOSTRI DESSERT


DESSERT

- Coppa di gelato artigianale di nostra produzione  € 6,00
A cup of our homemade ice cream
- Frutta fresca di stagione  € 5,00
Fresh seasonal fruit
- Stecco semifreddo alla nocciola piemontese igp con gelèe ai frutti rossi  € 6,00
Stecco Hazelnut parfait with berries gelee
- Tagliere di formaggi e confetture in abbinamento  € 7,00
Latter of cheese and chutneys
- Lingotto Biscotto al pistacchio, ganache al cioccolato al latte, cremoso albicocca e maracuja, spuma al cioccolato bianco  € 6,00
Lingotto Pistachio biscuit, milk chocolate ganache, creamy apricot and passion fruit, white chocolate mousse

MENÙ DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU

€ 28,00

- Tortino di radicchio, ricotta di San Marino, bruciatini e fossa  € 5,00
Flan of radicchio, ricotta from San Marino, crispy strips of pancetta and fossa cheese (matured in underground caves)
- Cappellacci verdi ripieni di ricotta fresca di San Marino aromatizzata a limone, con pomodorini e basilico  € 5,00
Green cappellacci pasta parcels filled with lemon-flavoured fresh San Marino Ricotta cheese, with cherry tomatoes and basil
- Tagliata di manzo "Sirloin" controfiletto e lamelle di sale speziato. Contorno in abbinamento  € 5,00
Thinly-sliced beef Sirloin steak with shavings of spiced salt. Served with a side dish
- Coppa di gelato artigianale di nostra produzione  € 5,00
A cup of our homemade ice cream

MENÙ BAMBINO

KIDS MENU

€ 12,00

- Strozzapreti al ragù *Strozzapreti with meat sauce*  € 5,00
- Cotoletta di pollo alla milanese e patate steak house fritte *Breaded chicken cutlet with steakhouse potato fries*
- Gelato artigianale di nostra produzione *Ice cream homemade and artisan*  € 5,00

ACQUE

WATER

- Acqua Panna minerale naturale oligominerale cl 75 € 2,60
- S. Pellegrino Acqua mineralizzata cl 75 € 2,60

BIRRE

BEERS

- Amarcord La Gradisca - Emilia Romagna € 6,00

VINI WINE

CALICE GLASS

BIANCHI, ROSSI E BOLLICINE
WHITE, RED AND BUBBLES

- Consorzio vini tipici di San Marino - Repubblica di San Marino € 5,00

VINI WINE

BOTTIGLIA BOTTLE CL.37,5

BIANCHI WHITE

- San Patrignano Aulente - Emilia Romagna € 10,00
- Consorzio Vini RSM Roncale I.O. - Repubblica di San Marino € 10,00

ROSSI RED

- Consorzio Vini RSM Brugneto I.O. - Repubblica di San Marino € 10,00

VINI WINE

BOTTIGLIA BOTTLE CL.75

BIANCHI WHITE

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Valdragone € 14,00

Consorzio Vini RSM Roncale I.O. € 16,00

ITALIA

Quero Wines Boheme Chardonnay - Emilia-Romagna € 16,00

Feudi San Gregorio Falanghina Doc - Campania € 18,00

Lugana Cà Dei Frati - Lombardia € 23,00

Ceretto Blangé Langhe Doc - Piemonte € 26,00

Gewurztraminer Doc Kaltern Kellerei - Trentino Alto Adige € 22,00

ROSSI RED

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Consorzio Vini RSM Valdragone € 13,00

Consorzio Vini RSM Brugnato I.O. € 16,00

Consorzio Vini RSM Sangiovese Superiore € 14,00

Consorzio Vini RSM Tessano I.O. € 30,00

ITALIA

Quero Wines Memento Sangiovese Superiore Dop - Emilia Romagna € 17,00

Lambrusco Otello Oro Cantine Cenci - Emilia Romagna € 18,00

Nebbiolo D'alba Doc Valdolmo Vite Colte - Piemonte € 23,00

Nero D'avola Feudo Arancio - Sicilia € 15,00

Primitivo di Manduria Mottura - Puglia

Chianti Classico Docg Castelli del Grevepesa - Toscana € 21,00

Vino Nobile di Montepulciano Docg Rocca delle Macie - Toscana € 28,00

Brunello di Montalcino Docg Fagnani - Toscana € 50,00

Tignanello Igt Marchesi Antinori - Toscana € 130,00

Amarone della Valpolicella Doc Classico Righetti - Sicilia € 38,00

Barolo Docg Paesi Tuoi Vite Colte - Piemonte € 40,00

ROSÉ

Rosa dei frati Cà Dei Frati Doc - Lombardia € 23,00

I NOSTRI SECONDI

SECOND COURSES

Tartare di chianina, capperi, senape antica € 14,00
Sliced sirloin steak with spiced Halen Môn Anglesey sea salt

Costolette di agnello french rack a bassa temperatura scottadito con olio profumato e spinaci saltati in padella € 18,00
Slow-grilled French rack of lamb with flavoured and spinach

Tagliata di controfiletto Sirloin al sale Halen Mon speziato € 19,00
Sliced sirloin steak with spiced Halen Môn Anglesey sea salt

Tagliata di tofu con patate arrosto € 14,00
Thinly-sliced tofu with potatoes

Filetto di orata piastrato su dadolata di verdure di stagione € 16,00
Fillet of sea bream, griddled and served on diced seasonal vegetables

I NOSTRI CONTORNI

SIDE DISHES

Patate agli aromi € 5,00
Potatoes with herbs and spices

Insalatina di misticanza di stagione € 6,00
Seasonal wild salad

Erbette ripassate € 6,00
Sautéed wild vegetables

Verdure grigliate € 6,00
Grilled vegetables

Coperto € 2.00 per persona Cover charge € 2.00 per person