



PULALLI

PULALLI

Antipasti

Ode a Capri

*L'insalata Caprese dello Chef [**]*

Mozzarella di bufala Aversana D.O.P. del Mini Caseificio Costanzo,
pomodorini torpedini e datterini, salsa al basilico, origano e olio EVO
(7)

€ 24,00

Il Fortino di Mesola* [**]

Polpo grigliato*, hummus di cicerchia biologica, sumac ed erbe locali
(11, 14)

€ 30,00

Borgo Marinari*

Filetto di baccalà* fritto in crosta croccante all'alga nori, salsa marinara
con aglio, origano e crudo & cotto di pomodoro torpedino
(1, 4, 5, 10, 11)

€ 28,00

Tonno d'estate* [**]

Crudo di tonno pinna gialla* al lime e olio toscano, crema di
peperoni arrostiti, fichi, paprika piccante e olio al tartufo
(4)

€ 34,00

Primi Piatti

Terra Mia*

Ravioli* ripieni di caciotta, ricotta di bufala e maggiorana, salsa al pomodoro del Piennolo del Vesuvio e Parmigiano Reggiano 24 mesi
(1, 6, 7, 10, 11)

€ 28,00

Linguina Mediterranea*

Linguine di Gragnano con capperi, olive disidratate, pomodorini gialli, crudo e cotto di tonno* pinna gialla
(1, 4, 6, 10, 11, 14)

€ 35,00

Veracità Partenopea

Spaghettoni di Gragnano con vongole, lupini*, limone e tarallo napoletano
(1, 6, 8, 10, 11, 14)

€ 33,00

Il Capriccio dello Chef

Eliche di Gragnano, cacio, pepe, cozze e pane saporito agli agrumi
(1, 6, 7, 10, 14)

€ 34,00

Secondi Piatti

Via Krupp [**]

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, cuori di carciofi al forno,
patate arrosto, demi-glacé e tartufo estivo

(10, 12)

€ 48,00

Regno delle Due Sicilie*

Tataki di tonno* pinna gialla con caponata siciliana di melanzane
striate e cipolla di Tropea in agrodolce

(1, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12)

€ 36,00

Villa San Michele* [**]

Pesce spada* alla plancia, scarola ripassata, olio, aglio, capperi e olive nere

(4)

€ 34,00

Profumo d'estate*

Ombrina* al forno, insalatina di Montoro e zucchine San Pasquale
alla scapece con aceto di ciliegie

(4, 12)

€ 34,00

L'insalata dello Chef

The Nature of Food [**]

Erbette e germogli della nostra terra, hummus di cicerchia biologica,
crumble di olive nere, datterini, semi di chia, semi di zucca,
semi di lino e perlage al balsamico

(5, 8, 9, 12, 13)

€ 22,00

Dessert

La Torta Caprese dello Chef* [**]

Torta di mandorle e cioccolato dell'isola di Capri, namelaka
al cioccolato bianco

(3, 6, 7, 8, 10, 11)

€ 12,00

Tiramisù*

Semifreddo al tiramisù tradizionale

(1, 3, 6, 7, 8, 10, 11)

€ 12,00

Croccante all'amarena*

Croccante al cioccolato e mandorle con cuore all'amarena
e bavarese alla vaniglia

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12)

€ 13,00

Panna cotta Pulalli [**]

Panna cotta al cioccolato bianco, crumble oro e cacao

(6, 7, 8)

€ 12,00

Coperto €6,00

****Senza glutine**

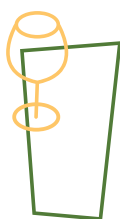
*Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine.

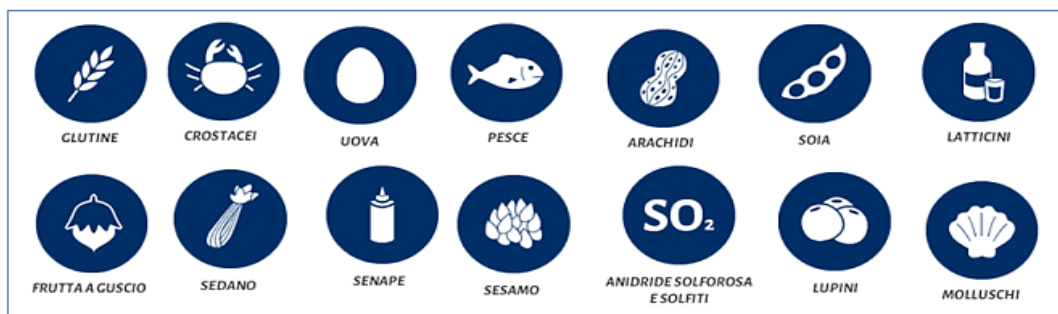
Alcuni prodotti freschi di origine animale possono essere sottoposti ad abbattimento
di temperatura prima di essere serviti crudi.

Alcuni prodotti dopo la produzione vengono abbattuti secondo le norme igienico
sanitarie e conservate ad una temperatura di -18°.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica
che si riferisce all'elenco allergeni in allegato (REG. CE n. 1169/2011)

*In every dish the allergens present are identified by number
with which they are identified in the list of allergens, attached (REG. CE n. 1169/2011)*





REG. CE n. 1169/2011

Allergens

1. **Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof**, except
 - a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrins (1);
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans and products thereof**
3. **Eggs and products thereof.**
4. **Fish and products thereof, except:**
 - a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
 - b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
5. **Peanuts and products thereof.**
6. **Soybeans and products thereof**, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopheryl succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. **Milk and milk-based products** (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol.
8. **Nuts, namely, almonds** (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland Nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery and products thereof.**
10. **Mustard and products thereof.**
11. **Sesame seeds and products thereof.**
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) 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.
13. **Lupin and products thereof.**
14. **Molluscs and products thereof.**

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

The adopted HACCP procedures take into account of the cross contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens can not be excluded.

Allergeni

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**, tranne:
 - a) sciroppo 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 l'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 (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato 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. **Latte 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) lattitolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Elaborato e redatto dalla **FOOD SAFETY CONSULTING SRL** Ufficio: C.so Umberto I n. 49 80069 Vico Equense (NA)

Tel. 0818790344 – Fax. 08118995563 - info@foodsafetyconsulting.it www.foodsafetyconsulting.it

© Vietata la copia, modifica e/o diffusione a persone ed enti non autorizzati e senza il consenso dell'autore