



TANCREDI PASERO
1893-1983

VOCE SENZA LIMITI

I gentili clienti sono pregati di avvisare
il responsabile di sala
per eventuali intolleranze, allergie
o qualsiasi problematica legata al cibo,
facendo riferimento alla tabella allergeni
nell'ultima pagina del menu.
Grazie.

*Dear Guests, you are kindly invited
to inform our restaurant manager
about intolerances, allergies
and any other health problems caused by food,
as per the allergens listed at the end of the menu.
Thank you.*

*Wir bitten unsere Gäste,
die Allergene-Liste am Ende des Menüs zu
lesen und sich bei eventueller Intolleranz, Allergien
oder anderen Problemen in Bezug auf Lebensmittel
unseren Maître zu informieren.
Vielen Dank.*

“Il fumo è un piacere per molti,
ma non per tutti”

*“Smoke’s a pleasure for some,
but not for all”*

*“Rauchen ist ein Genuss für Viele
aber nicht für alle Leute”*

ANTIPASTI

Capasanta all'amatriciana su spuma di patate

Scallop "Amatriciana" style on potato foam

Le zuppette dello Chef

**(crema di ceci e polipo - crema di fagioli e gamberi rossi -
crema di patate e tartufo con capesante)**

Chef's soups

(chickpea creamy soup with octopus - bean cream and red prawns -

Potato-truffle creamy soup with scallop)

Diversamente fritto, di pesce

Differently fried fish

**Carciofo farcito con insalatina tiepida di scampi,
mazzancolle, calamari, su guazzetto di fico d'india e zafferano**

Filled artichoke with warm scampi,

tiger prawns, squids, on a prickly pear-saffron soup

Salmone Sockeye, con funghi e salsa tonnata

Sockeye salmon with wild mushrooms and mayonnaise and tuna sauce

Crudità di mare secondo pescato e verticale d'ostriche

Raw seafood according to the fish market and oysters

Tartare di pesce “come un bacio di dama”

Fish tartare “like a dame kiss”

**Trippa di vitello “millefoglie” alla parmigiana
con moscardini, totani, seppie nane e gamberi**

“Mille feuille” veal tripe Parma-style

with curled octopus, flying squids, dwarf cuttlefish and shrimps

**Cannellone croccante con ricotta di bufala
su specchio di pomodoro vesuviano e basilico**

Crunchy cannelloni with buffalo ricotta

and Vesuvian tomato sauce and basil

Uovo “Parisi” panato cotto barzotto su fonduta al Bagoss e tartufo

Soft boiled, breaded and fried Parisi’s egg on melted Bagoss cheese and truffle

**Foie gras su pavé d’ananas caramellato
e sfere di Recioto della Valpolicella**

Foie gras on a bed of caramelized pineapples

and Recioto from Valpolicella spheres

**Tartare di fassona piemontese con insalata di funghi,
midollo di vitello gratinato e l’uovo di “cracco”**

Steak tartar with wild mushroom salad,

calf bone marrow au gratin and an egg “Cracco” style

PRIMI

**Risotto con gamberi e mazzancolle affumicati al ginepro
e gin “Hendrick’s” nebulizzato (min. 2 persone, prezzo p.p.)**

*Risotto with prawns and shrimps smoked with juniper berries
and with atomized Hendrick’s gin (for 2 people, price per person)*

Conchiglioni* in ragù di polipo, capesante e cime di rapa
Conchiglioni pasta shells* in octopus sauce, scallops and turnip greens*

Gnocchi* alla carbonara con pesce di lago leggermente affumicato
Gnocchi carbonara with lightly smoked lake fish and fried leek*

Sagne* ai frutti di mare con crema di trippa ai crostacei
Seafood pasta with creamy shellfish tripe*

Pasta* e fagioli “cocco” bio con il pescato del giorno scottato
Pasta and organic cocco beans with seared fresh fish of the day*

**Risotto carnaroli ai pistilli di zafferano
con bocconcini di guancia di vitello in gremolata (min. 2 persone, prezzo p.p.)**
*Carnaroli rice risotto with saffron pistils
and bites of veal cheek in gremolata condiment (for 2 people, price per person)*

Tortelli* di zucca, amaretti, castelmagno e pioppini

Pumpkin tortelli, amaretti biscuits, Castelmagno cheese and pioppini mushrooms*

**Cannellone* croccante farcito con ricotta,
cavolfiore romano sugo di tartufo nero e spugnole**

Crispy cannellone filled with ricotta cheese,
Roman cauliflower, black truffle and morel sauce*

Spaghetti* con acciughe del Cantabrico alla “Tancredi”

Spaghetti with Cantabrian anchovies “Tancredi’s style”*

**Pappardelle* saltate al sugo di coniglio
su specchio di piselli e il suo lombetto scottato**

Pappardelle pasta sautéed in rabbit sauce,
served on peas’ bed with its seared loin*

Casoncelli* al taleggio con crema di lattuga e tartufo

Casoncelli with taleggio cheese and lettuce cream and truffle*

*** Il Tancredi utilizza esclusivamente la propria pasta fatta in casa
o l’originale di Gragnano o antichi grani duri siciliani integrali e macinati a pietra**

** We cook only our home-made pasta*

or the original one from Gragnano or ancient Sicilian wholemeal hardwheat grains

SECONDI

Il nostro caciucco alla livornese

Our fish chowder Livornese Style

Coda di rospo frita nel burro di cacao su crema di patate e tartufo

In cocoa butter fried monkfish on potato and truffle cream

Trancio di rombo scottato in padella, insalatina di molluschi e crostacei con vinaigrette d'acciughe cantabriche e mela verde

*Pan-seared turbot slice,
molluscs and shellfishes salad
with cantabrian anchovies and green apple vinaigrette*

Trancio di branzino con variazione di carciofi

Sea bass with artichokes in different recipes

Millefoglie di baccalà "Morro" mantecato con profumo di vaniglia, su polenta croccante

*Millefeuille of vanilla-scented salt cod "Morro"
on crunchy polenta*

Filetto di san Pietro con mortadella sottopelle, acciughe e finocchio confit in olio

*Fillet of John dory with mortadella,
anchovies and confit vegetables*

Astice bretone con zabaglione ai funghi e polvere di morchelle

Breton lobster with mushrooms zabaglione and dusted with morel mushrooms

**Filetto di agnello con peperone grigliato,
“Friarielli” e ricotta di Bufala**

*Lamb fillet with grilled sweet pepper,
green peppers and buffalo cottage cheese*

**Brasato di manzo razza piemontese all’Amarone,
aromatizzato alla vaniglia su crema di topinambur
e salsa al mandarino**

*Piedmont beef braised in Amarone wine,
with aroma of vanilla on topinambur cream and mandarin sauce*

**Guancia di vitello arrosto con pappardelle di verdure,
sugo al mascarpone e spugnole, con polenta fritta**

*Roasted veal cheek with vegetable pappardelle,
mascarpone and morels sauce, with crispy polenta*

**Maialino da latte iberico croccante,
fagiolini di soia, porri, ananas e zenzero**

Crispy Iberian sucking pig, soybeans, leeks, pineapple, and ginger

Controfiletto “shabu shabu” su crema di patata affumicata

“Shabu, shabu” sirloin steak, with burnt potatoes

DALLA GRIGLIA

Grigliata mista di mare

Mixed grilled fish

Rombo

Turbot

Branzino

Sea bass

Aragosta

Spiny lobster

Scampi e Gamberoni

Scampi and King prawns

Filetto di manzo irlandese "Slaney"

"Slaney" Irish beef fillet

Tagliata di manzo irlandese "Slaney"

Sliced "Slaney" Irish beef fillet

Costolette d'agnello alla scottadito

Lamb chops with fresh mint

CONTORNI

Asparagi a piacere

Asparagus at your choice

Patate saltate al rosmarino

Sauteed potatoes with rosemary

Germogli di spinaci a piacere

Spinach shoots at your choice

Verdure saltate nella wok

Wok-fried vegetables

Ortaggi al burro-bio

Vegetables with organic butter

ALLERGENI ALIMENTARI - FOOD ALLERGENS - ALLERGENE

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari
secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011

List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011

*Zutaten, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können gemäß
EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011*

1. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati).**
Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme).
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
Eggs and foods containing eggs.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. **Pesce e prodotti a base di pesce.**
Fish and foods containing fish.
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
Peanuts and foods containing peanuts.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. **Soia e prodotti a base di soia.**
Soybeans and foods containing soybeans.
Sojabohnen und darau gewonnene Erzeugnisse.
7. **Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).**
Milk and foods containing milk.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. **Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deowl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).**
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasch Nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
Celery (including celeriac) and foods containing celery.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
Mustard and foods containing mustard.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
Sesame seeds and foods containing sesame seeds.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. **Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂).**
Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement).
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
Lupin and foods containing lupin.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
Molluscs and foods containing molluscs.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.