

PER INIZIARE.....

I CRUDI DI MARE

IL CRUDO DEL SOUL CON FRUTTA ESOTICA (2-4-12-14)

SCAMPI 2 - GAMBERI ROSSI 2 - GAMBERI VIOLA 2 – OSTRICHE 2, TAGLIATELLE DI CALAMARO, SASHIMI DI TONNO, SALMONE, BRANZINO, ACETO ALLO SCALOGNO, BURRO, PANE TOSTATO E LIMONE

RAW FISH SELECTIONS

SCAMPI, SHRIMP, TUNA, SEA BASS, SALMON, OYSTERS, SQUID, LEMON, VINEGAR BUTTER AND TOAST BREAD € 45,00

IL PLATEAUX DEL SOUL CON FRUTTA ESOTICA (2-4-12-14)

SCAMPI 4 - GAMBERI ROSSI 4 - GAMBERI VIOLA 4 – OSTRICHE 2 FINE DU BINIC 2 GILARDEAU, TAGLIATELLE DI CALAMARO, SASHIMI DI TONNO, SALMONE, BRANZINO, ACETO ALLO SCALOGNO, BURRO, PANE TOSTATO E LIMONE

SCAMPI, SHRIMP, TUNA, SEA BASS, SALMON, OYSTERS, SQUID, LEMON, VINEGAR BUTTER AND TOAST BREAD MINIMO PER 2 PERSONE MINIMUM FOR 2 PEOPLE € 85,00

LA NOSTRA SCOMPOSIZIONE DEL CRUDO (2-12)

INDIVIDUAL PIECES OF RAW FISH SELECTIONS

SOLO SCAMPI AL PEZZO – ONLY SCAMPI FOR EACH € 5,00

SOLO GAMBERI AL PEZZO – ONLY PRAWNS FOR EACH € 6,00

SOLO OSTRICHE AL PEZZO – ONLY OYSTERS FOR EACH € 5,00

IL CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO OLIO EVO E LIMONE (2-4)

RAW FISH CARPACCIO OF THE DAY WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON SAUCE € 18,00

L'INSIEME DI TARTARE DEL MARE (2-4)

TONNO, MANGO E LIME, SALMONE E AVOCADO, BRANZINO E BOTTARGA DI MUGGINE

RAW TUNA FISH TARTARE WITH MANGO AND LIME – RAW SALMON TARTARE AND AVOCADO – RAW SEA BASS TARTARE AND MULLET BOTTARGA

€ 19,00

IL SOUL ROYALE E BOTTIGLIA DI CHAMPAGNE (2-4-12-14) 2OSTRICHE FIN DU

BINIC, 2 OSTRICHE GILARDEAU, 2 OSTRICHE SHARDANA 4 SASHIMI DI TONNO, 4 SASHIMI DI SALMONE, 4 SASHIMI DI BRANZINO, TAGLIATELLE DI CALAMARI

2 SCAMPI IMPERIALI, 2 GAMBERI ROSSI DI MAZARA, 2 GAMBERI VIOLA, 2 CICALI

RAW FISH SELECTIONS

SCAMPI, SHRIMP, MANTIS SHRIMPS, TUNA, SEA BASS, SALMON, OYSTERS, SQUID, SEA URCHINS (SEASONAL) LEMON, VINEGAR BUTTER AND TOAST BREAD

€ 150,00

LE NOSTRE CATALANE

L'APPROCCIO DI MARE (2-12-14)

2 SCAMPI, 2 GAMBERI 2 CALAMARI CON VERDURE IN PINZIMONIO E MAIONESE AL LIME

2 SCAMPI, 2 PRAWNS 2 SQUID WITH RAW VEGETABLES AND LIME MAYO

€ 30,00

IN PROFONDITÀ (2-12-14)

2 SCAMPI, 2 GAMBERI, 1/2 ASTICE CON VERDURE IN PINZIMONIO E MAIONESE AL LIME

2 SCAMPI, 2 PRAWNS 1/2 LOBSTER WITH RAW VEGETABLES AND LIME MAYO

€ 45,00

A MARE APERTO (2-12-14)

2 SCAMPI, 2 GAMBERI, 2 PRIMIZIE DEL GIORNO, 2 CALAMARI, 1 ASTICE CON VERDURE IN PINZIMONIO E MAIONESE AL LIME

2 SCAMPI, 2 PRAWNS 2 SQUID 2 DAILY CRUSTACEANS 1 LOBSTER WITH RAW VEGETABLES AND LIME MAYO

€ 75,00

GLI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE DEL SOUL

IL SOUL KITCHEN (MINIMO PER 2 PERSONE) (1-2-4-9-12-13-14)

PERCORSO PRESTIGE CON 5 ASSAGGI DI MARE (1 FREDDO, 4 CALDI)

€ 22,00 A PERSONA

PERCORSO SUPERIOR CON 6 ASSAGGI DI MARE (1 CRUDO, 1 FREDDO, 4 CALDI)

€ 27,00 A PERSONA

SEA FOOD TASTING 5 COURSE € 22,00 PER PERSON SEA FOOD TASTING 6 COURSE € 27,00 PER PERSON

IL CALDO MARE CON VERDURE DI STAGIONE (2-4-8-9-12)

WARM SEA FOOD SALAD WITH VEGETABLES

€ 20,00

IL POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE AFFUMICATA (4-7-8)

OCTOPUS WITH SMOKED POTATOES CREAM SAUCE

€ 20,00

LA SELEZIONE DEI NOSTRI PROSCIUTTI ITALIANI (1-2-7-8)

ACCOMPAGNATI DA BURRO AI FICHI E ARANCIA E PANE TOSTATO

SELECTION OF ITALIAN HAMS WITH FIG AND ORANGE BUTTER AND TOASTED BREAD

€ 18,00

LA PASTA DELLA TRADIZIONE DEL SOUL

IL RISOTTO MANTECATO AL NERO DI SEPPIA (4-7)

RISOTTO WITH SQUID INK

€ 20,00

I TAGLIOLINI GAMBERI ROSSI E LIME (1-2-3-4-7-9)

HOME MADE TAGLIOLINI RED PRAWNS TARTARE AND LIME

€ 22,00

LE LINGUINE ALL'ASTICE E BASILICO (1-2-7-9)

LINGUINE WITH LOBSTER AND BASIL SAUCE

€ 32,00

I PACCHERI AL RAGÙ DI CACCIAGIONE (1-3-9-12)

PACCHERI PASTA WITH WILD BOAR SAUCE

€ 17,00

IL PESCATO E LA CARNE DELLA TRADIZIONE DEL SOUL

LA TAGLIATA DI TONNO ROSSO ALLA MEDITERRANEA CON SALSA ALLO YOGURT (4-6-7-9)

TUNA FISH TATAKI WITH ITS SAUCE

€ 24,00

LA FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E VERDURE (1-2-4-14)

FRIED SQUID, SHRIMP AND VEGETABLES

€ 20,00

IL FILETTO DI ROMBO CHIODATO ALL'ISOLANA DEL SOUL (4-12)

TURBOT FISH FILET "ISOLANA"

€ 24,00

IL CONTROFILETTO DI VITELLINA DA LATTE PIEMONTESE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON VERDURE DI STAGIONE (7-9)

SIRLOIN OF PIEDMONTSE DAIRY VEAL COOKED AT LOW TEMPERATURE ACCOMPANIED BY SEASONAL VEGETABLES

€ 24,00

L'INNOVAZIONE STAGIONALE DEL SOUL

GLI ANTIPASTI

INSALATA DI RAZZA, ASPARAGI E UOVO CBT (3 – 4 – 7)

FISH SALAD WITH ASPARAGUS AND CBT EGG
€ 20,00

IL CARPACCIO CERVO, MAIONESE AL WASABI, FRUTTI DI BOSCO E YOGURT GRECO (3 – 5 – 7)

VENISON CARPACCIO, WASABI MAYO, BERRIES AND YOGURT
€ 20,00

L'INSALATA DI PRIMAVERA DEL SOUL (1-9-12)

SPRING SEASONAL SALAD
€ 18,00

LA PASTA E NON.....

IL RISOTTO MANTECATO AI PISELLI NOVELLI, SPUMA DI BURRATA E POMODORI SECCHI (7-9)

RISOTTO WITH GREEN PEAS, BURRATA AND DRYED TOMATOES PESTO
€ 19,00

I MACCHERONCINI FATTI IN CASA, PESTO DI FAVE E PECORINO (1- 3-7 – 8- 9)

HOME MADE MACCHERONI PASTA WITH BROAD BEANS PESTO
€ 19,00

GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA SU EMULSIONE DI PREZZEMOLO E LA LORO ACQUA (1-3-9-14)

SPAGHETTI CHITARRA WITH CLAMS AND BOTTARGA WITH PARSLEY PESTO
€ 22,00

IL PESCATO E LA CARNE

IL CONIGLIO RIPIENO PROFUMATO AL TARTUFO DI SAN MINIATO E SPINACI AL SALTO (3-7)

FILLED LOIN OF RABBIT SCENTED WITH SEASONAL SAN MINIATO TRUFFLE
€ 24,00

IL TRANCIO DI OMBRINA SU CREMA LEGGERA DI MELA VERDE, ZAFFERANO E TACCOLE CROCCANTI (4-9)

CROACKER FISH GREEN APPLE AND SAFFRON SAUCE
€ 32,00

IL PESCATO DEL GIORNO (4)

FISH OF THE DAY
€ S.M.

PER FINIRE

I CLASSICI DELLA TRADIZIONE DI PATRIZIA

IL TIRAMISÙ (1-3-7-8)

TIRAMISÙ
€ 6,00

LA TORTA PERE E CIOCCOLATO (1-3-7-8-12)

TRADITIONAL TUSCANY DESSERT, WITH ALCHERMES LIQUOR, VANILLA CREAM, CHOCOLATE AND BISQUITS
€ 6,00

L'INNOVAZIONE DI LORETTA FANELLA

IL CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO SALATO (1-3-5-7-8)

WHITE CHOCOLATE CHEESE CAKE AND SALTED CARAMEL
€ 8,00

IL PUZZLE DI LORETTA (1-3-5-7-8)

LORETTA SPECIAL DESSERT
€ 8,00

I GELATI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

IL GELATO DI CREMA CON FRUTTI DI BOSCO CALDI(1-3-6-7)

VANILLA ICE CREAM WITH BERRIES SAUCE
€ 5,00

IL GELATO DI NOCCIOLA AFFOGATO AL CAFFÈ (1-3-5-7-8)

HAZELNUT ICE CREAM DROWNED IN COFFEE
€ 5,00

IL SORBETTO AL LIMONE (7)

LEMON SORBET
€ 5,00

IL GELATO AL PISTACCHIO (3-7-8)

PISTACHIO ICE CREAM
€ 5,00

IL REGOLAMENTO EUROPEO HA INDIVIDUATO I 14 ALLERGENI

ALIMENTARI PRINCIPALI, ESSI SONO:

THE EUROPEAN REGULATION HAS IDENTIFIED THE 14 MAIN FOOD ALLERGENS, THEY ARE:

1. CEREALI E DERIVATI

VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI TUTTI I CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT.

L'ELENCO SI ESTENDE ANCHE AI LORO CEPPI IBRIDATI E AI PRODOTTI DERIVATI.

CEREALS AND DERIVATIVES ALL CEREALS CONTAINING GLUTEN SUCH AS WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT ARE CONSIDERED ALLERGENS. THE LIST ALSO EXTENDS TO THEIR HYBRIDIZED STRAINS AND DERIVATIVE PRODUCTS.

2. CROSTACEI

VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI LE PROTEINE PROVENIENTI DA GAMBERI, GAMBERETTI, SCAMPI, GRANCHI, ARAGOSTE, ASTICI.

OVVIAMENTE BISOGNA EVITARE ANCHE I PRODOTTI CHE CONTENGONO INGREDIENTI DERIVATI DAI CROSTACEI

SHELLFISH PROTEINS FROM PRAWNS, PRAWNS, SCAMPI, CRABS, LOBSTERS AND LOBSTERS ARE CONSIDERED ALLERGENS. OBVIOUSLY, PRODUCTS THAT CONTAIN INGREDIENTS DERIVED FROM SHELLFISH SHOULD ALSO BE AVOIDED.

3. UOVA

CONSIDERATE ALLERGENI SIA COTTE CHE CRUDE, ED ANCHE SE PRESENTI IN PRODOTTI DERIVATI COME: PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI, TORTE, FRITTATE, MAIONESE, CREME, CIBI PANATI, SFORMATI, ECC.

EGGS CONSIDERED ALLERGENS BOTH COOKED AND RAW, AND ALSO IF PRESENT IN DERIVED PRODUCTS SUCH AS: EGG PASTA, BISCUITS, CAKES, OMELETTES, MAYONNAISE, CREAMS, BREADED FOODS, FLANS, ETC.

4. PESCE

L'ALLERGIA SI PUÒ MANIFESTARE PER TUTTI I TIPI DI PESCE E PER I PRODOTTI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

FISH THE ALLERGY CAN OCCUR FOR ALL TYPES OF FISH AND FOR THE DERIVED PRODUCTS, WITH THE EXCEPTION OF FISH GELATIN USED AS A SUPPORT FOR VITAMIN PREPARATIONS OR AS A FINING AGENT IN BEER AND WINE.

5. ARACHIDI

LE PRINCIPALI FONTI DI ALLERGENI SONO I PRODOTTI DERIVATI COME L'OLIO DI ARACHIDI, IL BURRO DI ARACHIDI, LA FARINA DI ARACHIDI, IL LATTE DI ARACHIDE UTILIZZATI COME INGREDIENTE PER CREME, SNACK, TORRONI ECC

PEANUTS THE MAIN SOURCES OF ALLERGENS ARE DERIVED PRODUCTS SUCH AS PEANUT OIL, PEANUT BUTTER, PEANUT FLOUR, PEANUT MILK USED AS AN INGREDIENT FOR CREAMS, SNACKS, NOUGATS, ETC.

6. SOIA

LE PROTEINE FONTI DI ALLERGIE SONO PRESENTI IN TUTTI PRODOTTI A BASE DI SOIA, FATTA ECCEZIONE PER: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO, TOCOFEROLI MISTI NATURALI, TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA, OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA, ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

SOY ALLERGENIC PROTEINS ARE FOUND IN ALL SOY PRODUCTS EXCEPT: REFINED SOYBEAN OIL AND FAT, NATURAL MIXED TOCOPHEROLS, NATURAL D-ALPHA TOCOPHEROL, NATURAL D-ALPHA TOCOPHEROL ACETATE, NATURAL D-ALPHA TOCOPHEROL SUCCINATE A SOY BASED, VEGETABLE OILS DERIVED FROM PHYTOSTEROLS AND SOY BASED PHYTOSTEROL ESTERS, PLANT STANOL ESTER PRODUCED FROM SOY BASED VEGETABLE OIL STEROLS

7. **LATTE**

E I PRODOTTI A BASE DI LATTE O DI LATTOSIO, FATTA ECCEZIONE SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI E IL LATTIOLO.

MILK AND PRODUCTS BASED ON MILK OR LACTOSE, WITH THE EXCEPTION OF WHEY USED FOR THE MANUFACTURE OF ALCOHOLIC DISTILLATES AND LACTIOL.

8. **FRUTTA A GUSCIO**

OVVERO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA E TUTTI I PRODOTTI DA ESSI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER QUELLI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI.

NUTS NAMELY ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS AND ALL PRODUCTS DERIVED THEREFROM, EXCEPT FOR THOSE USED FOR THE MANUFACTURE OF ALCOHOLIC DISTILLATES.

9. **SEDANO**

CHE SIA PRESENTE IN PEZZI O IN PRODOTTI DERIVATI COME PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI.

CELERY WHETHER IT IS PRESENT IN PIECES OR IN DERIVED PRODUCTS SUCH AS PREPARATIONS FOR SOUPS, SAUCES AND VEGETABLE CONCENTRATES.

10. **SENAPE**

ALLERGENE CHE SI PUÒ RITROVARE TRA GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI SALSE E CONDIMENTI E SOPRATTUTTO NELLA MOSTARDA

MUSTARD ALLERGEN THAT CAN BE FOUND AMONG THE MAIN INGREDIENTS OF SAUCES AND CONDIMENTS AND ESPECIALLY IN MUSTARD

11. **SESAMO**

SPESSE I SEMI INTERI SONO USATI PER LA PREPARAZIONE DEL PANE, MA SPESSE SI RISCOVRANO TRACCE DI SESAMO IN ALCUNI TIPI DI FARINE

SESAME WHOLE SEEDS ARE OFTEN USED FOR THE PREPARATION OF BREAD, BUT TRACES OF SESAME ARE OFTEN FOUND IN SOME TYPES OF FLOUR

12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

SOLO SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂ (USATI COME CONSERVANTI) VENGONO RISCOVRATI IN CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, CIBI SOTT'ACETO, CIBI SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARPELLATE, ACETO, FUNGHI SECCHI, BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA.

SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES ONLY IF IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO₂ (USED AS PRESERVATIVES) THEY ARE FOUND IN CANNED FISH PRODUCTS, PICKLED FOODS, PICKLED AND PICKLED FOODS, JAMS, VINEGAR, DRIED MUSHROOMS, SOFT DRINKS AND FRUIT JUICES.

13. **LUPINI**

PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE

LUPINS NOW PRESENT IN MANY VEGAN FOODS, IN THE FORM OF ROASTS, SALAMI, FLOUR AND THE LIKE BASED ON THIS LEGUME, RICH IN PROTEIN

14. **MOLLUSCHI**

PRESENTI IN PIATTI A BASE DI CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA, O NEI DERIVATI DEGLI STESSI.

MOLLUSCS PRESENT IN DISHES BASED ON CANESTRELLO, RAZOR CLAMS, SCALLOPS, SEA DATES, FASOLARO, GARAGOLO, SNAIL, MUSSEL, MUREX, OYSTER, LIMPET, SEA TRUFFLE, TELLINA AND CLAM, OR IN THEIR DERIVATIVES.