



Day break menu

Antipasti - Starters

Crudo di Parma Dop 24 mesi, burrata e frittella di mais <i>Crudo di Parma 24 months aged ham, burrata cheese and corn fritters</i> (Allergeni/Allergens: 1,7,9)	18
Crema di fave, cicorie ripassate e cialda di pane croccante <i>Purée of fava beans, wild sauteed chicory and crouton bread crouton</i> (Allergeni/Allergens: 1,9)	16

Primi Piatti - Pasta

Linguine trafilate al bronzo con vongole dei nostri mari <i>Linguine pasta and clams from our seas</i> (Allergeni/Allergens: 1,9,14)	22
Paccheri monograno "Senatore Cappelli" con crema di pomodoro fresco, basilico e cacioricotta <i>Paccheri pasta single wheat "Senatore Cappelli" with fresh tomato sauce basil and Cacioricotta cheese</i> (Allergeni/Allergens: 1,7,9)	18

Secondi - Main Course

Trancio di pescato del giorno scottato e giardiniera agrodolce fatta in casa <i>Grilled slice of caught fish of the day and home-made sweet'n'sour pickled vegetables</i> (Allergeni/Allergens: 4,9)	24
Tagliata di manzo, misticanza alla vinaigrette e patate chips <i>Grilled beef cut, mixed salads in vinaigrette and chips</i> (Allergeni/Allergens: 1)	21

Sandwiches & Burgers

Classic Club Sandwich (pollo, pancetta croccante, lattuga, pomodoro e maionese) <i>(Chicken, crispy bacon, lettuce, tomato and mayonnaise)</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)	20
Ham Sandwich (prosciutto cotto di Praga, maionese, insalata croccante) <i>(Praga cooked ham, mayonnaise, crunchy salad)</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7,8)	16
Burger Posia Signature (hamburger di Podolica, pomodori, lattuga, caciocavallo fondente cipolla caramellata) <i>(Hamburger of Podolica beef, tomato, lettuce, caciocavallo cheese fondue, caramelized onion)</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7,8,9)	20

Insalate – Salads

Grande insalata Aura <i>Big Aura salad</i> (lattuga, songino, mais, carote, ceci, pom. secchi, olive e puntarelle, crostini ai cereali) <i>(Lettuce, songino salad, corn, carrots, chickpeas, dried tomatoes, olives, chicory, croutons)</i> (Allergeni/Allergens: 1)	16
Grande insalata Iconica <i>Big Iconica salad</i> (lattuga, songino, mais, carote, salmone marinato, burrata e crostini ai cereali) <i>(Lettuce, songino salad, corn, carrots, marinated salmon, burrata cheese, croutons)</i> (Allergeni/Allergens: 1,4,7,9)	17
Caesar salad (lattuga, petto di pollo grigliato, Parmigiano Reggiano Dop, crostini e salsa Caesar) <i>(Lettuce, grilled chicken, Parmigiano Reggiano Dop, croutons and Caesar sauce)</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,7)	18

Dessert

Lo spumone artigianale Salentino <i>Salentino spumone ice-cream</i> (Allergeni/Allergens: 1,3,5,7,8)	8
Tagliata di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	8

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Informiamo la gentile clientela che alcuni ingredienti contenuti nei nostri prodotti provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi ulteriore informazione potete rivolgervi al nostro personale di sala che è sempre a vostra disposizione per ogni esigenza. Di seguito elenchiamo le sostanze che provocano allergie o intolleranze e la relativa simbologia utilizzata nel nostro menù sotto alla descrizione di ogni singola pietanza. Nonostante le scrupolose attenzioni dei nostri chef esiste comunque un potenziale rischio di contaminazione crociata di alcuni allergeni.

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

We would like to inform our customers that some ingredients contained in our products might cause allergies or intolerances. For any further information please ask our waiting staff who are always at your disposal for any requests you may have. Below we list the substances that may cause allergies or intolerances and the symbols used in our menu below to each dish. Despite the scrupulous attentions of our chefs, however, there is a potential risk of cross-contamination of some allergens. Elenco allergeni di cui all'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011 - List of allergens listed in Annex II of the Regulation UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati - Shellfish and products based on shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products based on eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products based on fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products based on peanuts
6. Soia e prodotti di soia - Soy and products based on soy
7. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio - Milk and products based on milk lactose included
8. Frutta a guscio - Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products based on celery
10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products based on mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupin beans and products based on lupin beans
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on molluscs

Per garantire la bontà delle nostre pietanze utilizziamo esclusivamente materie prime fresche e di alta qualità. Nei pochi casi in cui queste non siano disponibili fresche ci impegniamo a selezionare i migliori ingredienti abbattuti termicamente a bordo dei pescherecci o a poche ore dalla raccolta per assicurarne l'assoluta freschezza e per conservarne inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali.

In order to guarantee the quality of our dishes, we use only fresh, high quality raw materials. In the few cases in which these are not available fresh, we commit ourselves to select the best ingredients which have been kept in temperature-controlled storage on board fishing vessels, or within a few hours of collection to ensure absolute freshness and to preserve their organoleptic and nutritional properties.