

ingredienti

LA DISPENSA ALAJMO

PESCE

OVETTO TONNATO
6.00

ACCIUGHE "BOCADOS"
SAN FILIPPO, BURRO
E CROSTINI CALDI
20.00

SALMONE AFFUMICATO
UPSTREAM, BURRO
E CROSTINI CALDI
24.00

BOTTARGA DI MUGGINE
DI ORBETELLO AL TAGLIERE
20.00

CAVIALE BAERII ALAJMO
CON MAIONESE VEGETALE
ALLA RAPA ROSSA
E CROSTINI CALDI
30GR 75.00
50GR 115.00
100GR 230.00

FORMAGGI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
PICCOLA 15.00
GRANDE 25.00

DAL FORNO

TARALLI CLASSICI
O TARALLI CIPOLLA E UVETTA
4.00

PANINO DEL GIORNO
DA 8.00

QUICHE DEL GIORNO
6.00

CARNE

ROASTBEEF ALL'INGLESE
CON SENAPE ALL'ESTRAGONE
16.00

ANGUS MARINATO
CON INSALATA DI RUCOLA
AL BALSAMICO
14.00

BATTUTA DI MANZO
AL NATURALE
16.00

POLPETTE DI CARNE AL SUGO
12.00

SALUMI

TAGLIERE DI MORTADELLA
FAVOLA IN COTENNA
PALMIERI
12.00

TAGLIERE DI COTTO AFFUMICATO
LOVISON
12.00

TAGLIERE
DI STROLGHINO DI CULATELLO
SPIGAROLI
18.00

TAGLIERE DI CULACCIA
ROSSI
18.00

TAGLIERE DI PALETA IBERICA
JOSELITO
28.00

IN VASO

GIARDINIERA ALAJMO
6.00

CIPOLLA ROSSA ALAJMO
6.00

CIPOLLE BORETTANE ALAJMO
6.00

PEPERONCINI RIPIENI DI TONNO
6.00

CARCIOFI ALLA BRACE
6.00

PEPERONI DEL PIQUILLO
6.00

DOLCI

PANE CALDO
CON CREMA ECCEZIONE
E SALE MALDON
5.00

TORTA FIOCCO
CON CONFETTURA DI ALBICOCCHIE
ZAFFERANO E LIQUIRIZIA
6.00

FOCACCIA DEL MESE
6.00

SELEZIONE DI MIGNON
DEL CALANDRINO
6 PZ
10.00

PANE, OLIO E COPERTO
4.00

ALAJMO

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento ue 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °c.

ingredienti

LA DISPENSA ALAJMO

VINI AL CALICE

Chiedere al cameriere per la carta completa

BOLLICINE

CALICE | BOTTIGLIA

CIÒ CHE DIVENTA ERA
ALAJMO
5.00 | 25.00

LESSINI DURELLO IOTETI 2018
DILETTA TONELLO
6.50 | 37.00

SAUMUR BULLES DE ROCHES
THIERRY GERMAIN
8.50 | 51.00

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ
ALAJMO
12.50 | 75.00

ROSATI

CALICE | BOTTIGLIA

CIRÒ ROSATO 2022
'A VITA
5.00 | 29.00

BIANCHI

CALICE | BOTTIGLIA

VITOVSKA VERDE 2022
ZIDARICH
5.50 | 31.00

BIANCO HOSTARIA 2022
ALAJMO
5.00 | 25.00

TREBBIANO 2022
VALLE REALE
5.00 | 25.00

BIANCO LARION 2022
DANIELE PICCININ
5.00 | 25.00

ROSSI

CALICE | BOTTIGLIA

DOGLIANI 2022
FRANCESCO VERSIO
5.00 | 30.00

SANGIOVESE IL BIOSELVATICO
2020
IL BIOSELVATICO
6.50 | 38.00

ANIMAVERSA ROSSO 2016
MONTEVERSA
6.00 | 35.00

DESSERT

CALICE | BOTTIGLIA

ALBINA 2016
GIOVANNI MENTI
6.00 | 54.00

MALVASIA HERITAGE
FRANCESCO INTORCIA - 500ML
5.00 | 25.00

BIRRE

BOTTIGLIA

BIRRA AMOR BIONDA
33CL - 4,8%
5.00

BIRRA BALADIN BOTANIC
33CL - ANALCOLICA
5.00

ALAJMO

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, regolamento ue 1169/11 allegato II. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non si verifichi una possibile contaminazione crociata. Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro che può essere richiesto al responsabile di sala. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °C.