



ANTIPASTI

INSALATA DI LENTICCHIE

fagiolini, pomodorini, carote ed erbe

(1, 9, 12)

TARTARE DI TONNO

tonno rosso del Mediterraneo,

pappa al pomodoro, avocado

(1,4)

INSALATA DI BARBABIETOLE

burrata di Andria ed erbe

(7, 12)

*CARPACCIO DI BRANZINO

arancia rossa e tagete

(4)

INSALATA PANZANELLA

pomodori, cetrioli, crostoni, cipollotto e basilico

(1, 12)

CALAMARI FRITTI

paprika affumicata, lime e Aioli

(1, 5, 7, 8, 10, 12, 14)

INSALATA DI PESCHE

spinacino, rucola, ricotta Garganeca e

semi di chia

(7, 12)

*COCKTAIL DI GAMBERI

Marie Rose, lattughino e avocado

(2, 3, 10, 12)

CAESAR SALAD

lattuga romana, pancetta croccante, acciughe,

parmigiano e Caesar

con avocado

con pollo alla griglia

con gamberi

(1, 2, 3, 7, 8, 12)

VITELLO TONNATO

arrosto di magatello punto rosa,

salsa di tonno e acciughe, capperi

(3, 7, 9, 12, 14)

TARTARE DI FILETTO DI MANZO

manzetta Prussiana al coltello,

tuorlo d'uovo confit e i suoi condimenti

(3, 6, 7, 12)

PIZZA

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte, basilico

(1, 7)

DIAVOLA

salame piccante pomodoro, fior di latte

(1, 7, 12)

TRAPANESE

pesto Trapanese, stracciatella e uvetta

(1, 7, 8, 12)

PARMA

prosciutto crudo stagionato,

pomodoro, fior di latte e rucola

(1, 7, 12)

*Si prega di notare che è possibile la contaminazione incrociata degli allergeni durante la preparazione.
Il pesce crudo o poco cotto è trattato fresco secondo il regolamento CE 853/2004. *L'asterisco indica il prodotto precedentemente congelato.
Si prega di informare il nostro staff di eventuali allergie o intolleranze.*

PASTA & RISOTTI

SPAGHETTI AL POMODORO

*pomodoro San Marzano,
Datterini e basilico*

(1,7,9)

PAPPARDELLE AL RAGÙ

*brasato di vitello in salsa
di pomodoro*

(1,3,7,9)

*TAGLIOLINI AI GAMBERI

*pasta fresca all'uovo, tartare di gambero
rosso di Mazara e limone*

(1,2,3,9,12)

RISOTTO AL POMODORO

zucchine alla scapece, pecorino sardo

(6,7,9,12)

TORTELLO DI MELANZANA

salsa di pomodoro, ricotta salata e pinoli

(1,3,7,18)

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE

*pomodoro, scamorza,
Parmigiano Reggiano e basilico*

(1,5,7,9)

SCALOPPINE DI VITELLO

al limone con bietoline

(1,7,9,12)

TRANCIO DI TONNO

*con insalata di fagiolini e
pomodorini confit*

(4,9)

PAILLARD DI POLLO

*suprema di pollo, datterini grigliati
e rucola*

STEAK

*servita con chimichurri,
salsa al pepe o bernese*

(3,7,9,12)

SALMONE SCOZZESE ALLA PIASTRA

zucchine e tenerumi

(4,7,9)

COTOLETTA DI VITELLO

panatura al timo e scorza di limone

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

BAVETTA FILETTO

FILETTO DI BRANZINO

pomodoro, olive taggiasche e capperi

(3,4,12,9)

CONTORNI

RUCOLA E POMODORINI

Parmigiano Reggiano e aceto balsamico

(7,12)

SPINACINO SALTATO

(7)

VERDURA AL SALTO

(7)

PURÈ DI PATATE

(7)

PATATINE FRITTE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati presso The Wilde possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011

ALLERGENI	NUMERO
Cereali contenenti glutine (<i>grano, orzo, avena, farro, kamut</i>)	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2
Uova e prodotti a base di uova	3
Pesce e prodotti a base di pesce	4
Arachidi e prodotti a base di arachidi	5
Soia e prodotti a base di soia	6
Latte e prodotti a base di latte (<i>incluso il lattosio</i>)	7
Frutta a guscio (<i>mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, Noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland ed i loro prodotti</i>)	8
Sedano e prodotti a base di sedano	9
Senape	10
Sesamo e prodotti a base di sesamo	11
Anidride solforosa e solfiti <i>in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</i>	12
Lupini	13
Molluschi e prodotti a base di molluschi	14