

ANTIPASTI	SORA LELLA THAY Puntarelle arrosto, curry verde, uovo e miso rosso	14 €
	LIBERO E PRIVO DI IMPEDIMENTI Sgombro marinato, sfincione, origano e caciocavallo	16 €
	UÈ, TESTINA! Testina di vitello arrosto, cannolicchi e mela verde	15 €
	CONTRO IL LOGORIO DELLA VITA MODERNA Carciofo, patata, ricci di mare e limone	16 €
PRIMI	GISCARD D'ESTAING Zuppa di cipolle tostate, gruviera gratinato	14 €
	TUTTO FUMO Spaghetti, cime di rapa, aringa e rafano	15 €
	QUASI MILANO Riso carnaroli, pistilli di zafferano e midollo di bue crudo	16 €
	VECCHIA, È VECCHIA Ravioli di gallina e tartufo nero, brodo affumicato e alga	16 €

SECONDI	RIASSUNTO DI CASSOELA Costine, verzino, crocchetta di piedino, musetto, verza e cotenne	24 €
	BISTECCHINA?!?! Lombatello di manzo, radicchio e miele di castagno	23 €
	KUNTA KINTE Insalata di radici arrosto, maionese di cavolfiore e senape	22 €
	DE SERA E DE MATINA Baccala' mantecato, polenta taragna e chutney di arancia e spezie	23 €
	SELEZIONE DI FORMAGGI	16 €
DESSERT	VAI VIA DOTTORE Tarte tatin e vaniglia	9 €
	NOCCIOLA PIÙ Nocciola soffice, nocciola croccante, sorbetto di cacao e caffè	9 €
	VIRGIN COLADA Ananas piccante, rosmarino, lime e cocco	9 €
	MERENDA HARDCORE V.M. 18 Cioccolato fondente, tabacco cubano e whisky torbato	9 €

servizio e coperto inclusi

VINI AL CALICE

BIANCHI E BOLLE	SAN GIUSEPPE PROSECCO TREVISO EXTRA DRY S.A. Az. San Giuseppe (veneto) Glera	5 €
	COLLIO SAUVIGNON "VIGNA RUNC" 2020 Az. Il Carpino (friuli) Sauvignon Blanc	7 €
	FIANO DEL SALENTO "MARGRANDE" 2020 Az. Varvaglione (puglia) Fiano	7 €
	CATARRATTO 2020 Az. Porta Del Vento (sicilia) Catarratto	7 €
	VERMENTINO DI GALLURA "NOU" 2020 Az. Li Duni (sardegna) Vermentino	7 €
	FRANCIACORTA SANTA CROCE BRUT Az. Santa Croce (lombardia) Chardonnay-Pinot Nero	8 €
ROSSI	DOLCETTO D'ALBA 2020 Az. Cascina Fontana (piemonte) Dolcetto	6 €
	VALPOLICELLA CLASSICO 2020 Az. Degani (veneto) Corvina-Corvinone-Rondinella	6 €
	MERLOT 2017 Az. Il Carpino (friuli) Merlot	7 €

PERRICONE 2017 7 €
Az. Porta del Vento (sicilia)
Perricone

MAREMMA ROSSO 7 €
"BALLA LA VECCHIA" 2019
Fattoria San Felo (toscana)
Cabernet Sauvignon-Merlot

JOHANN 2018 7 €
Az. Josef Weger (alto adige)
Pinot Nero

BIRRE **CARROKELLER** 7 €
Keller 4,5% vol - 33 cl
Birra del Convento del Carrobiolo
Monza

CASCINAZZA AMBER 16 €
Ambrata 6,4% vol - 75 cl
Monaci Benedettini
comunità SS Pietro e Paolo.
Buccinasco (mi)

VINI IN BOTTIGLIA

BOLLICINE **PROSECCO SUPERIORE BRUT** 24 €
"SAN GIUSEPPE" 2020
Az. San Giuseppe
Glera

FRANCIACORTA BRUT 33 €
Az. Santa Croce (Lombardia)
Chardonnay - Pinot Nero

FRANCIACORTA BRUT 36 €
Az. Bosio (Lombardia)
Chardonnay - Pinot Nero

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ Az. Santa Croce (Lombardia) Pinot Nero - Chardonnay	37 €
FRANCIACORTA BOSIO ROSÉ Mill. 2017 Az. Bosio (Lombardia) Pinot Nero - Chardonnay	39 €
BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT "LES BIENVEILLANTES" Alain Cavailès - Magrie Mauzac	36 €
CHAMPAGNE BRUT "TRADITION" Gustave Goussard - Aviray Ligney Pinot Nero	50 €
CHAMPAGNE BRUT "TRADITION" Guy de Forez - Cote des Bars Pinot Nero	51 €
CHAMPAGNE CARTE NOIRE BRUT Jean Paul Deville - Verzy Pinot Nero - Chardonnay	52 €
CHAMPAGNE BRUT PLATINE 1ER CRU Nicolas Maillart - Ecueil Pinot Nero-Chardonnay-Meunier	60 €
CHAMPAGNE BRUT "TRADITION" Serge Mathieu - Aviray Lingey Pinot Nero	64 €
CHAMPAGNE BRUT "OEIL DE PEDRIX" Jean Vesselle - Bouzy Pinot Nero	64 €
CHAMPAGNE BRUT "ROSÉ DE SAIGNÉE" Jean Vesselle - Bouzy Pinot Nero	67 €

CHAMPAGNE BRUT "DÉSIRE DE MATTHIEU" Pascal Leblond Lenoir - Buxeuil Pinot Bianco	79 €
CHAMPAGNE BRUT "SOL DIÈSE" Alain Reaut - Courteron Pinot Nero - Chardonnay	97 €
CHAMPAGNE ZERO DOSAGE "LE MEUNIER" Collard Chardelle - Villers-sous-Chatillon Meunier	99 €
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC "BRUT NATURE" Laherte Freres - Chavot Chardonnay	115 €
CHAMPAGNE ECUEIL PREMIER CRU "FRANC DE PIED" ZERO DOSAGE 2015 Nicolas Maillart - Ecueil Pinot Nero	215 €

BIANCHI

PIEMONTE	GAVI "IL VIGNALE" 2020 Az. Vigne Alte Cortese	25 €
	ROERO ARNEIS "VIGNETO MONFRINI" 2020 Az. Ponchione Roero Arneis	27 €
	DERTHONA 2018 I Vigneti di Boveri Luigi Timorasso	30 €
	DERTHONA 2019 Az. Oltretorrente Timorasso	45 €

	DERTHONA "STERPI" 2018 Az. Massa Fratelli Timorasso	68 €
LIGURIA	VERMENTINO RIVIERA DI PONENTE 2020 Az. Terre Bianche Vermentino	29 €
LOMBARDIA	LUGANA SUPERIORE "ANTICO VIGNETO" 2018 Az. Palvarini Trebbiano di Lugana	32 €
	LUGANA SUPERIORE 2017 Az. Ca' Lojera Trebbiano di Lugana	34 €
TRENTINO ALTO ADIGE	GEWURZTRAMINER 2020 Cantine Terlano Gewurztraminer	30 €
	NOSIOLA 2019 Az. Gino Pedrotti Nosiola	31 €
	CHARDONNAY 2019 Az. Gino Pedrotti Chardonnay	31 €
	ANISOS 2017 Az. Eugenio Rosi Nosiola - Chardonnay - Pinot Bianco	35 €
	CHARDONNAY "KREUTH" 2020 Cantine Terlano Chardonnay	37 €
	MANNA 2019 Az. Franz Haas Riesling – Sauvignon Blanc – Chardonnay Kerner - Traminer Aromatico	39 €

	VORBERG RISERVA 2019	44 €
	Cantine Terlano Pinot Bianco	
	SAUVIGNON BLANC "ANDRIUS" 2019	45 €
	Cantine Andrian Sauvignon Blanc	
FRIULI VENEZIA GIULIA	SAUVIGNON DEL COLLIO "VIGNA RUNC" 2020	29 €
	Az. Il Carpino Sauvignon Blanc	
	TERPIN BIANCO "JAKOT" 2015	49 €
	Az. Franco Terpin Friulano	
	MALVASIA 2017	54 €
	Az. Damijan Podversic Malvasia Istriana	
	KAPLJA 2016	54 €
	Az. Damijan Podversic Chardonnay-Friulano-Malvasia Istriana	
	RIBOLLA GIALLA 2017	58 €
	Az. Damijan Podversic Ribolla Gialla	
	RIBOLLA ANFORA 2010	99 €
	Az. Gravner Ribolla Gialla	
	RIBOLLA ANFORA 2008	117 €
	Az. Gravner Ribolla Gialla	
TOSCANA	BIANCO DI AMPELEIA 2020	34 €
	Az. Ampeleia Trebbiano - Ansonica - Malvasia	

	VERMIGNON 2020 Az. Tenuta Lenzini Vermentino-Sauvignon	37 €
	LA TIGRE 2020 Az. Niccolò Lari Trebiano	37 €
EMILIA ROMAGNA	AGENO 2019 Az. La Stoppa Malvasia di Candia Aromatica - Ortrugo - Trebiano	34 €
MARCHE	MARCHE BIANCO "TERRE SILVATE" 2020 Az. La Distesa Verdicchio - Trebbiano	29 €
UMBRIA	PIAGGIONE CHARDONNAY 2018 Az. Bettalunga Chardonnay	32 €
ABRUZZO	TREBBIANO D'ABRUZZO 2019 Az. Vaddinelli Trebiano	28 €
	TREBBIANO D'ABRUZZO 2010 Az. Pepe Trebiano	148 €
CAMPANIA	FALANGHINA "BONEE" 2020 Az. Masseria Frattasi Falanghina	25 €
	VADIAPERTI "GRECO DI TUFO" 2019 Az. Traerte Greco di Tufo	31 €
	ISCHIA BIANCOLELLA "KALIMERA" 2019 Az. Cenatiempo Biancolella	45 €

CALABRIA	'A VITA "LEUKÒ" 2020 Az. 'A Vita Greco bianco - Gaglioppo	34 €
PUGLIA	FIANO DEL SALENTO "MARGRANDE" 2020 Az. Varvaglione Fiano	28 €
SICILIA	CATARRATTO 2020 Az. Porta del Vento Catarratto	32 €
	ZIBIBBO 2020 Az. Nino Barraco Zibibbo	34 €
	SAHARAY CATARRATTO 2019 Az. Porta del vento Catarratto	36 €
	GRILLO 2020 Az. Nino Barraco Grillo	36 €
SARDEGNA	VERMENTINO DI GALLURA "NOU" 2020 Az. Li Duni Vermentino	24 €
	RENOSU BIANCO 2020 Az. Dettori Vermentino - Moscato di Sennori	28 €
	VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE "RENA BIANCA" 2019 Az. Li Duni Vermentino	32 €
	DETTORI BIANCO 2020 Az. Dettori Vermentino	43 €

ROSATI

**TRENTINO
ALTO ADIGE** ASSOLTO 2020 36 €
Az. Redondèl
Teroldego

MARCHE SANT'ISIDORO 2019 33 €
Az. Maria Pia Castelli
Montepulciano - San Giovese

ABRUZZO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2020 34 €
Az. Bossanova
Montepulciano

ROSSI

PIEMONTE DOLCETTO D'ALBA 2020 25 €
Az. Cascina Fontana
Dolcetto

ALBUGNANO SUPERIORE 2017 29 €
Az. Pianfiorito
Nebbiolo

BARBERA D'ASTI "LA TOTA" 2019 30 €
Az. Marchesi Alfieri
Barbera

MONLEALE 2013 34 €
Az. Massa Fratelli
Barbera - Freisa - Croatina

GATTINARA 2017 43 €
Nebbiolo
Az. Gaggiano

BARBERA D'ASTI SUPERIORE 48 €
"L'ALFIERA" 2017
Az. Marchesi Alfieri
Barbera

	BARBARESCO ROCCALINI 2018	56 €
	Az. Roccalini Nebbiolo	
	BAROLO DI SERRALUNGA 2017	50 €
	Az. Principiano Nebbiolo	
	BAROLO "CANNUBI SAN LORENZO" 2013	75 €
	Az. Camerano Nebbiolo	
	BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO 2013	76 €
	Az. Virna Borgogno Nebbiolo	
	BOCA 2017	78 €
	Castello Conti Nebbiolo - Vespolina - Uva rara	
	BAROLO "BRICCO BOSCHIS" 2017	89 €
	Az. Cavallotto Nebbiolo	
	BAROLO 1997	170 €
	Az. Camerano Nebbiolo	
LIGURIA	DOLCEACQUA 2020	28 €
	Az. Terre Bianche Rossese di Dolceacqua	
LOMBARDIA	ROSSO DI VALTELLINA 2020	35 €
	Az. AR. PE. PE. Nebbiolo (Chiavennasca)	
	VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA VEND. TARDIVA "ULTIMI RAGGI" 2013	95 €
	Az. AR. PE. PE. Nebbiolo (Chiavennasca)	



	VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA "VIGNA REGINA" 1999 Az. AR. PE. PE. Nebbiolo (Chiavennasca)	180 €
	VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA RISERVA "ROCCE ROSSE" 1996 Az. AR. PE. PE. Nebbiolo (Chiavennasca)	190 €
TRENTINO	LAGREIN 2019	32 €
ALTO ADIGE	Az. Franz Haas Lagrein	
	TEROLDEGO "DANNATO" 2015 Az. Redondél Teroldego Rotaliano	33 €
	JOHANN 2018 Az. Weger Josef Pinot Nero	33 €
	ESEGESI 2016 Az. Eugenio Rosi Cabernet Sauvignon - Merlot	34 €
	POIEMA 2018 Az. Eugenio Rosi Marzemino	35 €
	L' AURO 2015 Az. Gino Pedrotti Cabernet Franc - Merlot	36 €
	LAGREIN SUDTIROL RISERVA "FLIEDERHOF" 2016 Az. Stefan Ramoser Lagrein	40 €
	PINOT NERO ALTO ADIGE 2019 Az. Franz Haas Pinot Nero	42 €



	PINOT NERO RISERVA "MONTICOL" 2019 Cantina Terlano Pinot Nero	45 €
	TEROLDEGO "BEATOME" 2010 Az. Redondél Teroldego Rotaliano	49 €
VENETO	VALPOLICELLA CLASSICO 2020 Az. Degani Corvina - Molinara	25 €
	VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO "CICILIO" 2019 Az. Degani Corvina - Molinara - Rondinella	37 €
	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018 Az. Società Agricola il Sasso Corvina Corvinone Rondinella	37 €
	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2018 Az. Degani Corvina - Molinara - Rondinella	46 €
	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015 Az. Aldrighetti Corvina - Corvinon - Rondinella	54 €
	AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA 2018 Az. Società Agricola il Sasso Corvina Corvinone Rondinella	67 €
FRIULI VENEZIA GIULIA	MERLOT 2017 Az. Il Carpino Merlot	30 €



	FRIULI COLLI ORIENTALI "SACRISASSI ROSSO" 2017 Az. Le Due Terre Refosco - Schioppettino	52 €
	FRIULI COLLI ORIENTALI 2017 Az. Ronco Severo Schioppettino	57 €
	ROSSO VENEZIA GIULIA "PRELIT" 2017 Az. Damijan Podversic Merlot - Cabernet Sauvignon	67 €
EMILIA ROMAGNA	RESMAIOR 2019 Az. Casalpriore Lambrusco di Sorbara	20 €
LAZIO	OLEVANO ROMANO SUPERIORE "SILENE" 2019 Cantine Ciolli Cesanese	28 €
TOSCANA	CHIANTI CLASSICO IL PRUNETO 2018 Az. Pruneto Sangiovese	26 €
	MAREMMA ROSSO "BALLA LA VECCHIA" 2019 Fattoria San Felo Cabernet Sauvignon-Merlot	29 €
	BARCO REALE DI CARMIGNANO 2019 Tenuta di Capezzana Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc-Canaiolo	30 €
	NOBILE DI MONTEPULCIANO 2017 Az. Salcheto Prugnolo Gentile	36 €
	ROSSO DI MONTALCINO 2016 Az. Pian dell'Orino Sangiovese Grosso	55 €

	BRUNELLO DI MONTALCINO "GIANNI BRUNELLI" 2014 Az. Le Chiuse di Sotto Sangiovese Grosso	80 €
	BRUNELLO DI MONTALCINO "VIGNETI DEL VERSANTE" 2015 Az. Pian dell'Orino Sangiovese Grosso	125 €
MARCHE	LORANO 2016 Az. Maria Pia Castelli San Giovese	34 €
	ERASMO CASTELLI 2015 Az. Maria Pia Castelli Montepulciano	58 €
MOLISE	TINTILIA DEL MOLISE "MACCHIAROSSA" 2015 Az. Cipressi Claudio Tintilia	35 €
CAMPANIA	EPOMEO ROSSO "MÀVROS" 2017 Cantine Cenatiempo Piedirosso	33 €
	COLLI DI SALERNO "MONTEVETRANO" 2011 Az. Montevetrano Cabernet Sauvignon-Merlot-Aglianico	85 €
	NIURU MARU 2019 Az. L' Archetipo Negroamamo	29 €
PUGLIA	PAPALE "LINEA ORO" 2016 Az. Varvaglione Primitivo di Manduria	45 €
	PERRICONE 2017 Az. Porta del Vento Perricone	32 €

SICILIA	ARDENZA 2012 Az. Cottanera Mondeuse		34 €
	TERRE SICILIANE "PIGNATELLO" 2016 Az. Nino Barraco Pignatello		35 €
	"NM" 2018 Az. Guccione Nerello Mascalese		40 €
	FARO 2018 Az. Bonavita Nerello mascalese - Nerello cappuccio - Nocera		46 €
	ETNA ROSSO "VINUPETRA" 2020 Az. I Vigneri Nerello Mascalese-Nerello Cappuccio-Alicante-Francisì		70 €
SARDEGNA	CHIMBANTA 2019 Az. Dettori Monica		37 €
	TENORES 2014 Az. Dettori Cannonau		65 €
VINI DA DESSERT	TORCOLATO BREGANZE 2016 Az. Agr. Firmino Miotti (veneto) Vespaiola - Pedevenda	 	10 € 42 €
	ALEATICO DELL' ELBA 2012 Az. Agr. Acquabona (toscana) Aleatico	 	12 € 47 €
	PICOLIT 2018 Az. Agr. Marco Sara (friuli) Picolit	 	13 € 57 €

VIN SANTO DEL CHIANTI		15 €
"NETTARE DEGLI DEI" 2016		65 €
Az. Agr.Poggio al Sole (toscana)		
Trebiano Toscano - Malvasia Bianca		

MARSALA SUPERIORE ORO		15 €
"VIGNA LA MICCIA" 2016		75 €
Az. Marco De Bartoli (Sicilia)		
Grillo		

VIN SANTO DEL CHIANTI		24 €
"NETTARE DEGLI DEI" 2011		100 €
Az. Agr.Poggio al Sole (toscana)		
Trebiano Toscano - Malvasia Bianca		

DISTILLATI, AMARI E DIGESTIVI

GRAPPA	AMARONE, BRUNELLO, MOSCATO GIALLO	10 €
	Capovilla	

Di l'Auro	10 €
Gino Pedrotti	

Torcolato	12 €
Capovilla	

Ribolla Gialla "Gravner"	18 €
Capovilla	

RUM	Guadalupe Blanc "Rhum Agricole"	10 €
	Rum Nation	

Demerara "Rum Solera"	10 €
Rum Nation	

Panama Rum "10 Years Old"	10 €
Rum Nation	

Caribbean Dated Distil.Rum	17 €
Single&Strength Cask 13Y.O.	
Cadenhead's	

WHISKY	Islay Single Malt Scotch Whisky "House Malt" Wilson e Morgan	10 €
	Highland Single Malt Scotch Whisky "Beathan 2009" Wilson e Morgan	15 €
	Highland Single Malt Scotch Whisky "10 Years Old" Glengoyne	10 €
	Highland Single Malt Scotch Whisky "Cask Strength" Glengoyne	15 €
	Highland Single Malt Scotch Whisky "Bourbon & Sherry Cask" Tomatin	10 €
	Isle of Arran Blended Scotch Whisky "Robert Burns" Isle of Arran Distillers	10 €
	Arran Single Malt Scotch Whisky "8 Y.O." Isle of Arran Distillers	15 €
	Premium Blended Whisky "The Nikka 12 Years Old" Nikka	20 €

GIN & GIN TONIC	Martin Miller	10 €
	Hendrick's	10 €
	Monkey 47	10 €
	Gin Sul	10 €
	Giniu	10 €

**ALTRI
DISTILLATI**

Armagnac VSOP/Napoleon Very Old
Dupeyron da 10 €
a 12 €

Armagnac du Collectionneur Millésime
(Bas-Armagnac) da 15 €
Dupeyron a 25 €

Calvados Aged 13 Years 15 €
Distillerie Dupont per Cadenhead's

Calvados Toutain 12 €
Domaine De La Couterie

Mezcal "Amores" 100% Agave Espadin 10 €
Mezcal de Amor

Mezcal "Marcanegra" 100% Agave 15 €
Sanmartín
Marcanegra - Basilio Pacheco

**AMARI
& DIGESTIVI**

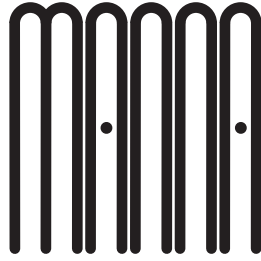
Mirto Piloni 8 €

Anice Secco Varnelli 7 €

Amaro Cascinazza 7 €

Amaro Braulio Riserva 2016 7 €

Amarofferto 0 €



**INFORMATIVA
PER IL CONTRASTO E LA PREVENZIONE
DA CONTAGIO COVID-19**

Gentile Cliente,
il nostro Ristorante ha redatto uno specifico protocollo per la prevenzione del contagio da COVID-19, in linea con le normative vigenti.

A tua massima tutela ti ricordiamo che:

Copia del Protocollo è presente presso il ricevimento, qualora fosse di tuo interesse, e ti sarà chiesto di sanificarti le mani per poterlo consultare

- Tutto il personale osserverà rigorosamente le indicazioni per la pulizia e sanificazione delle aree comuni, dei servizi e dei tavoli
- Tutto il personale si misura quotidianamente la temperatura corporea, registrando il dato e eserciterà solo in perfetto stato di salute,

in assenza di sintomi riconducibili a infezione da COVID-19

- Tutto il personale è dotato di DPI facciali (FFP2/mascherina chirurgica) e guanti in nitrile in perfetto stato di efficienza.

A tutela di chiunque possa accedere ai locali del Ristorante dopo di te, per tutta la durata della fase emergenziale, ti chiediamo di non accedere al Ristorante nei casi in cui:

- **riscontri almeno uno dei seguenti sintomi: Febbre - Tosse secca - Respiro affannoso o difficoltà respiratorie - Dolori muscolari diffusi - Mal di testa - Raffreddore (naso chiuso e/o naso che cola) - Mal di gola - Congiuntivite - Diarrea - Perdita di senso del gusto - Perdita di senso dell'olfatto. In caso positivo ti suggeriamo di restare a casa e consultare il tuo medico di famiglia**

- abbia avuto negli ultimi 14 giorni un contatto stretto con una persona con diagnosi sospetta/probabile/confermata di infezione da coronavirus (COVID-19)
- abbia contratto l'infezione da coronavirus (COVID-19) e non sia perfettamente guarito, come riscontrabile dagli esami clinici effettuati (tampone)
- abbia frequentato ospedali o case di cura negli ultimi 14 giorni.

¹Per contatto stretto si intende:

- una persona che vive nella stessa casa di un caso di COVID-19;
- una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 (per esempio la stretta di mano);
- una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);
- una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti;
- una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di COVID-19 per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;
- un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;
- una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti, in qualsiasi direzione, di un caso di COVID-19, i compagni di viaggio o le persone addette all'assistenza e i membri dell'equipaggio addetti alla sezione dell'aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave od abbia effettuato spostamenti all'interno dell'aereo, determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell'aereo o in tutto l'aereo).

Ti chiediamo inoltre:

- di avvisarci preventivamente (meglio all'atto della prenotazione) se tra le persone per le quali prenoti ci fossero congiunti, bambini di età inferiore ai 6 anni o persone non autosufficienti
- di sottoporci alla misura della temperatura corporea ad ogni accesso al Ristorante

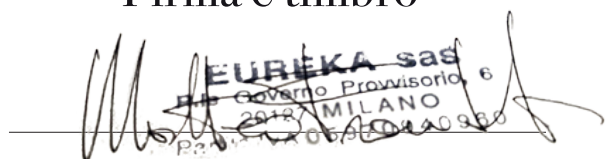
- di sanificare le mani all'ingresso del ristorante, mediante il gel a disposizione
- di dotarti di mascherina chirurgica in perfette condizioni di efficienza da indossare tutte le volte che non sarai seduto al tavolo
- di non utilizzare mascherine munite di valvola (FFP2/FFP3 con valvola di esalazione) che, non fornendo una barriera all'espiazione, possono creare situazioni di pericolosità sia per gli altri avventori che per il personale
- di non utilizzare alcun tipo di sigarette elettroniche all'interno del ristorante
- di consultare il menu direttamente online: <http://mannamilano.it/la-carta/> oppure te ne forniremo uno noi al tavolo, plastificato o usa e getta

Insieme, seguiremo le seguenti regole:

- Evitiamo i contatti (strette di mano, abbracci, ecc.), ci saluteremo con il gomito
- Manteniamo una distanza di sicurezza di almeno 1 m tra le persone
- Laviamo regolarmente le mani per 40 secondi o in alternativa usiamo un gel idroalcolico di disinfezione disponibile nei locali del Ristorante (il personale presente ti può indicare dove)
- Schermiamoci col gomito per tossire o starnutire, salvo che non indossiamo il DPI/mascherina chirurgica.
- Utilizziamo fazzoletti monouso e gettiamoli negli appositi contenitori (il personale presente ti può indicare dove)
- Evitiamo sempre di toccare occhi, naso e bocca
- Favoriamo modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

Milano, 03 giugno 2020

Firma e timbro

The image shows a handwritten signature in black ink over a rectangular official stamp. The stamp contains the text: 'EUREKA sas', 'Via Governo Provvisorio, 6', '20127 MILANO', and 'P. IVA 06720440980'. The signature is written in a cursive style across the stamp.

Informativa sul trattamento dei dati personali – Covid-19

Nella seguente informativa, resa ai sensi dell'art. 13 GDPR e del d. lgs n. 196/2003, così come aggiornato dal d. lgs n. 101/2018, secondo i principi di liceità, correttezza e trasparenza, vengono descritte le operazioni effettuate trattando i dati personali delle persone fisiche per l'accesso ai locali del Ristorante MANNA e relative pertinenze, e l'utilizzo dei suoi servizi, in relazione alle finalità di prevenzione del contagio da COVID-19.

Titolare e finalità di trattamento

Il Titolare del trattamento è: Matteo Fronduti, c/o sede legale in P.le Governo Provvisorio 6, 20127 Milano (MI).

Il Titolare tratterà i dati personali per la seguente finalità:

- Rilevazione della temperatura corporea per l'accesso al Ristorante in P.le Governo Provvisorio 6, 20127 Milano e relative pertinenze.

Il Titolare tratterà i dati personali sanitari raccolti per finalità di tutela della salute delle persone in ottica di prevenzione dal contagio da COVID-19. La base giuridica che legittima il presente trattamento è l'implementazione di protocolli di sicurezza anti-contagio, nel rispetto della normativa vigente.

Se i dati sanitari rilevati non dovessero essere conformi ai protocolli di sicurezza anti-contagio, non sarà consentito l'accesso alla struttura e potranno essere attivati i conseguenti protocolli sanitari.

Si informa altresì che si procederà a identificare l'interessato unicamente qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso al sito.

Responsabile della Protezione dei Dati (RPD)

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: manna.ristorante@gmail.com

Periodo di conservazione dei dati

Il dato sarà conservato se $t < 37,5^{\circ}\text{C}$ e sarà registrato il dato come " $t < 37,5^{\circ}\text{C}$ ".

Se $t > 37,5^{\circ}\text{C}$ sarà conservato e registrato il dato come " $t > 37,5^{\circ}\text{C}$ ".

I dati eventualmente raccolti per l'identificazione dell'interessato in caso di superamento della soglia di temperatura verranno conservati sino al termine dello stato di emergenza.

Categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati (Destinatari)

I dati saranno trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non saranno in alcun caso diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19).

Luogo e Modalità di trattamento dei dati

I dati raccolti saranno trattati e conservati, tramite modalità cartacee e/o digitali, presso la sede legale del Titolare unicamente da personale autorizzato del trattamento, preventivamente istruito, per il tempo necessario a conseguire gli scopi per cui sono stati raccolti e non oltre l'indicato periodo di conservazione.

Specifiche misure tecniche di sicurezza sono osservate dal Titolare per prevenire la perdita, diffusione, l'uso illecito o non corretto ovvero l'accesso non autorizzato dei dati.

Diritti degli Interessati

Ai sensi di quanto previsto dagli artt. 15-22 Regolamento UE 2016/679 i soggetti a cui si riferiscono i dati personali hanno il diritto, in qualunque momento, di ottenere la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e di conoscerne le finalità, il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione. Gli interessati hanno altresì il diritto di chiedere, nei casi previsti, la cancellazione, la limitazione del trattamento, nonché di opporsi, per motivi connessi alla propria situazione particolare, al loro trattamento.

L'interessato ha infine il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali ai sensi dell'art. 141 d. lgs n. 196 del 2003 e art. 77 Reg. UE 2016/679.

Per l'esercizio dei propri diritti, l'interessato potrà rivolgersi all'indirizzo mail: manna.ristorante@gmail.com