



Menù degustazione.

Una raccolta di piatti che ci rappresentano.

Alcuni "storici", altri appena inseriti, tutti legati da elementi che caratterizzano

la nostra cucina:

Materia prima - Semplicità - Leggerezza

Amouse Bouche

Assaggi dei nostri marinati, (b) con
frutta e verdura in osmosi

(4)

Carpaccio di seppioline (a,*) e il loro nero,
dressing di piselli

(14)

Fritto di polpo* in pastella al nero, patata schiacciata
e friggitelli (1/4/14)

Ravioli al cedro, calamari (a*) crema di bietole
(1/3/7/9/14)

Fritto di pesce spada (a), insalata di finocchi e arance
e salsa agrodolce (1/3/4/6/11/12)

Brownies al cioccolato e gelato al moscato
(1/3/7/8)

Piccola Pasticceria (1/3/7)

80 € a persona

E' possibile abbinare una degustazione di
4 vini al costo di 30 € a persona

Il menù si intende per tutto il tavolo

NOTA:

Regolamento CE 853\2004

(*) : prodotto surgelato all'origine selezionando materie prime di grande qualità.

(a) : Prodotto fresco all'origine, lavorato e abbattuto a temperatura negativa presso la nostra azienda

(b) : Prodotto destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Lista degli allergeni – List of allergens

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; GLUTEN
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei; CRUSTACEANS
- 3) uova e prodotti a base di uova; EGGS
- 4) pesce e prodotti a base di pesce; FISH
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi; PEANUTS
- 6) soia e prodotti a base di soia; SOY
- 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); MILK
- 8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; DRIED FRUIT
- 9) sedano e prodotti a base di sedano; CELERY
- 10) senape e prodotti a base di senape; MUSTARD
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; SESAME
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; SULFUR DIOXIDE
- 13) lupini e prodotti a base di lupini; LUPINI
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi CLAMS

