

MENU'

Crocchetta di calamari, crema di pane, bleu d'auvergne (1,3,7,12,14)	€ 9,00
Tartare di ricciola, salsa allo yogurt, mollica di pane fritta (1,4,7)*	€ 9,00
Pan brioche, mousse di fegatini, cipolle caramellate e mirtili (1,3,4,7,9,12)	€ 9,00
Gnocchi di patate, gamberi, bisque e granella di pistacchio (1,2,7,8,9)*	€ 12,00
Orecchiette, cozze, rape saltate, pomodorini secchi, ricotta salata (1,7,14)	€ 12,00
Tagliatelle all'uovo, zafferano, speck e nocciole tostate (1,3,8)	€ 12,00
Pancia di maialino, funghi cardoncelli, croccantino alle mandorle (7,8,9)	€ 17,00
Seppie al vino, crema di piselli, polvere di olive taggiasche (12,14)	€ 15,00
Filetto di salmone cotto a bassa temperatura, marinato alla soia e arancia con indivia (3,4,6,10)	€ 18,00
Insalata di rucola, mela, ravanelli	€ 4,00
Insalata verde, uva, olive	€ 4,00
Patate arrosto	€ 4,00
Dolci	€ 5,00

I numeri di fianco al piatto si riferiscono agli allergeni sotto elencati, come previsto dal Reg. Ue 1169/2011:

1. Cereali e alimenti contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti derivati 8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti contenenti sedano 10. Senape 11. Sesamo e prodotti contenenti sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In merito al Reg. UE 382/2021 e 1169/2011 e loro s. m. i. si sottolinea che in questo Ristorante vengono predisposte tutte le procedure di pulizia e sanificazione al fine di evitare la contaminazione crociata degli allergeni utilizzati ma non può esserne garantita la totale esclusione.

* Prodotto abbattuto/congelato