

MENU'

Triglia, crema di scamorza affumicata, pere (4,7)	€ 9,00
Polpo fritto con spinaci saltati (1,3,12,14)	€10,00
Petto d'anatra sfumato al brandy, cipolle dorate in agrodolce, cipolla croccante	€ 9,00
Spaghettoni con crema di cozze e datterino giallo (1,9,12,14)	€ 12,00
Orecchiette con ragu' bianco di calamari (1,9,12,14)	€ 12,00
Stelline in brodo di gorgonzola, lardo, mostarda di lamponi, mandorle tostate (1,7,9,10)	€ 12,00
Filetto di ricciola, fichi caramellati e crema allo zafferano (1,4)	€ 18,00
Brasato di guancia di vitello, purè di patate (7,9,12)	€ 16,00
Rombo cotto a bassa temperatura, millefoglie di patate e funghi porcini (4,7,9)	€ 18,00
Insalata di rucola, mela, ravanelli	€ 4,00
Insalata verde, uva, olive	€ 4,00
Dolci	€ 6,00

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