

LA SALETTE

Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

15 Agosto 2020

Comunicazione di servizio in applicazione del Reg. UR 1169/2011

In caso di allergie o intolleranze alimentari si consiglia sempre di comunicarlo al responsabile di sala. Il capo cuoco è a disposizione per informazioni riguardanti l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti — non è garantita la "non contaminazione" dei piatti in caso di allergie o intolleranze di ogni genere.

In assenza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato di ottima qualità

Per garantire la qualità della materia prima, la stessa viene conservata ad una temperatura di surgelamento.



LA SALETTE

**15 AGOSTO 2020
FERRAGOSTO**

ENTREÈ

Fiore di Zucchina ripieno e Pastellato, Ricotta, menta e alici,
Su Crema di Datterini

ANTIPASTI

Piovra in Oliocottura, Scaloppata e Grigliata, Crema di Basilico e
Taggiasche in Variazione

Tonnato: Morbido di Vitello Cotto a Bassa Temperatura,
Salsa Tonnata, Verdure croccanti e Polvere di Capperi

PRIMO

Risotto Acquerello, Crema di Zucchine e menta,
Gambero al Naturale e Scorza di Limone

SECONDO

Branzino, Fonduta al Parmigiano,
Pancetta Croccante e Datterini confit

DOLCE

Tris di Anguria:

Tagliata di Anguria

Fresco Sorbetto all' Anguria

Anguria Piastrata

CAFFE'

Acqua minerale e gasata

45 € per persona

Disponibile la Nostra Carta dei Vini