

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.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg CE 853/2004, allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3



Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali 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, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Menù Degustazione

MENU DEGUSTAZIONE

*Il nostro menù degustazione nasce
per essere condiviso da tutto il tavolo,
così da vivere insieme la stessa esperienza.*

*Le portate seguono il percorso pensato dallo chef
e non prevedono modifiche.*

Prezzo: €70 a persona.

Tartare di Scottona, suggestioni di stagione
1,6,11
Caldo e Freddo di carciofi, Melograno in variazione,
cruditè di Puntarelle e maionese alle Alici 1,5 7 4

Risotto Acquerello, Topinambur del nostro Orto,
Caffè e variazione di Nocciole 1,5,7,8,9 12

Tonno scottato,
Melograno in variazione e Puntarelle 1,4,6,11

Il Dolce dello Chef

Caffè

Acqua Minerale

Calice di Prosecco Valdobbiadene