

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con * possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa o congelamento per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ALLERGENI PRESENTI

	Glutine		Frutta a guscio
	Crostaicei		Sedano
	Uova		Senape
	Pesce		Sesamo
	Arachidi		Anidride solforosa
	Soia		Lupini
	Latte		Molluschi



ANTIPASTI 13



Carpaccio* | Panzanella | Cipolla rossa | Basilico  

Ricciola* | Barbabietola | Fragole | Cavolo rosso 

Uovo | Pomodoro | Giardiniera | Bottarga  

PRIMI 18

Risotto | Limone | Lingua* | Liquirizia 

Raviolini di faraona* | Tartufo nero  

Fettucce | Scampi* | Piselli | Uova di salmone   

Bottoni di coniglio* | Zafferano | Cozze | Verdure  

SECONDI 24



Piccione* | Ciliegie | Scapece di zucchine 





Anatra* | Peperone | Cacciatora | Mandorle  

Polpo* | Vongole | Sedano | Rucola   

DOLCI 11

Limoni | Meringa | Rosmarino   

Lampone* | Cioccolato | Basilico | Olio  

Nocciola | Carota | Passion fruit    

Tiramisù al caffè Illy   

I FORMAGGI



Selezione di 3 Pecorini 8


Selezione di 3 Erborinati 11





Selezione di 5 Formaggi 13

MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

Carpaccio* | Panzanella | Cipolla rossa | Basilico  

Risotto | Limone | Lingua* | Liquirizia 

Anatra* | Peperone | Cacciatora | Mandorle  

Nocciola | Carota | Passion fruit    

55 p.p.

Il menù degustazione si intende uguale per tutto il tavolo ed è consigliato per gruppi superiori alle 4 persone.