



## *Menù degustazione:*

### **Al cader delle foglie.**

Flan di funghi porcini, crema di castagne, gel di zucca e funghi fritti.

### **Scrigno di Venere.**

Tagliolini saltati in crema di formaggi, funghi porcini e tartufo.

### **“80 mania”**

Pappardelle al ragù di cinghiale, polvere di cacao e sesamo nero.

### **Piano piano Il brasato.**

Brasato di manzo, patata lessa, salsa di cottura e mostarde.

### **Come a colazione.**

Pan brioche abbrustolito, crema di latte ai corn flakes e salsa di frutti di bosco caldi

*Euro 50.00 a persona, escluso bevande.*

*Euro 65.00 a persona, con abbinamento vini.*

*Solo per l'intero tavolo e senza modifiche.*

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRÀ CONSEGNATO AL TAVOLO.

*Antipasti:*

<b>Il prosciutto crudo; non chiedetemi di chi è...</b>	€	<b>15,00</b>
<b>Prosciutto crudo, leggermente affumicato.</b>		
<b>Prosciutto crudo, leggermente affumicato con la nostra giardiniera.</b>	€	<b>18,00</b>
<i>(Allergeni:9)</i>		
<b>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</b>	€	<b>15,00</b>
Scottona di manzo con dressing alle erbe, polvere d'olive, capperi fritti e uovo d'oro. <i>(Allergeni:3,7,9,10)</i>		
<b>Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino. <i>(Allergeni:1 glutine)</i></b>		
<b>Al cader delle foglie.</b>	€	<b>14,00</b>
Flan di funghi porcini, crema di castagne, gel di zucca e funghi fritti.		
<i>(Allergeni:)</i>		
<b>Se ero Paul non ero qui...</b>	€	<b>15,00</b>
Purè di ceci, cuore di mela smith e polpo al rosmarino.		
<i>(Allergeni:)</i>		

*Primi Piatti:*

<b>Scrigno di Venere.</b>	€	<b>15,00</b>
Tagliolini saltati in crema di formaggi, funghi porcini e tartufo in crespella gratinata.		
<i>(Allergeni: 1glutine,)</i>		
<b>“80 mania”</b>	€	<b>13,00</b>
Pappardelle al ragù di cinghiale, polvere di cacao e sesamo nero.		
<i>(Allergeni:1glutine,)</i>		
<b>In fondo al mar.</b>	€	<b>15,00</b>
Tortelli ripieni di cappesante, con raguttino di gamberi, mela verde, carambola e gel pompelmo.		
<i>(Allergeni: 1glutine,)</i>		
<b>Da Milan a Prepot.</b>	€	<b>15,00</b>
Risotto allo zafferano con gelatina di vino Schioppettino.		
<b>(Minimo per 2 persone)</b>		
<i>(Allergeni:)</i>		

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRÀ CONSEGNATO AL TAVOLO.

*Secondi Piatti:*

<b>Ma non siamo mica al mare!</b>	€	25,00
Filetto di branzino con salicornia, salsa al vermouth e salvia fritta.  (Allergeni:4)		
<b>Mi costa l'uva.</b>	€	18,00
Costa di maialino pancettata con purè di zucca e uva.  (Allergeni:6,9,10)		
<b>Piano piano... Il brasato.</b>	€	20,00
Brasato di manzo, patata lessa, salsa di cottura e mostarde.  (Allergeni:1glutine, 3,4,5,7,10)		
<b>Il Frico nella nebbia.</b>	€	16,00
Il nostro frico, con capuccio ... nella nebbia di faggio.  (Allergeni:7)		
<b>30 notti e 60 giorni!</b>	€	25,00
Tagliata di manzo con i suoi contorni.  (Allergeni:7)		
<b>Se sei fortunato c'è la fiorentina.</b>	€	65,00
Fiorentina di Scottona Nazionale dal peso di circa 1 chilo, con i suoi contorni.  (Allergeni:7)		

*Contorni:*

<b>Verdura cruda di stagione.</b> (Allergeni: ☺)	€	5,50
<b>Patate al forno.</b> (Allergeni:7)	€	5,50
<b>Spinacino.</b> (Allergeni: ☺).	€	5,50

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRÀ CONSEGNATO AL TAVOLO.

## Tabella Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi."

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
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 e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con \* fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRÀ CONSEGNATO AL TAVOLO.