

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 VERRA' CONSEGNATO AL TAVOLO.

Antipasti:

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

Primi Piatti:

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

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNA TO AL TAVOLO.

Secondi Piatti:

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

Contorni:

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

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNA TO 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 allergenici 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 VERRA' CONSEGNA TO AL TAVOLO.