

*Menù degustazione:*

*Crema tiepida di basilico con cefalo, cozze e vongole.*

*La caprese 2.0 con le seppie in clorofilla.*

*Tortello D'Osvaldo in doppia crema con piselli, melone e mandorle  
tostate.*

*Filetto di sgombro, menta e alghe di mare.*

*Cremoso all'ananas e sorbetto al lampone.*

*Euro 40.00 a persona, escluso bevande.*

*Euro 50.00 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 D'Osvaldo con la nostra giardiniera.** € 13,00

*(Allergeni:7,9)*

**Tentacolo di piovra con la sua polpettina, crema di peperoni e crumbe di timo.** € 12,00

*(Allergeni:1,3,9,14)*

**Creme brulee e fiori di zuccino ai formaggi delle Valli del Natisone con mostarda di rabarbaro.** € 10,00

*(Allergeni:3,7,8,9)*

**La caprese 2.0 con le seppie marinate nella clorofilla.** € 12,00

*(Allergeni:7,10,14)*

### *Primi Piatti:*

**Crema tiepida di basilico con cefalo, cozze e vongole.** € 12,00

*(Allergeni:4,14)*

**Spaghetti alla chitarra con carbonara di funghi porcini.** € 12,00

*(Allergeni: 1 glutine,3,7)*

**Mignaculis di melanzane alla quasi parmigiana.** € 10,00

*(Allergeni: 1 glutine,3,7)*

**Tortello D'Osvaldo in doppia crema con piselli, melone e mandorle tostate.** € 10,00

*(Allergeni: 1 glutine,3,7,8)*

### *Secondi Piatti:*

**Filetto di sgombro arrostito, menta e alghe di mare.** € 15,00

*(Allergeni:4,11)*

**Roast beef di vitello in crosta di pistacchi con albicocca nel giardino d'estate.** € 18,00

*(Allergeni:8,9)*

**Il galletto alla brace con patate saltate.** € 15,00

*(Allergeni:6)*

**Il frico con funghi di stagione e polenta soffiata, nella nebbia di faggio.** € 15,00

*(Allergeni:7)*

Menù stampato su carta riciclata.

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

*Contorni:*

<b>Verdura cruda di stagione.</b>	€ 4,50
<i>(Allergeni:)</i>	
<b>Verdura padellate croccanti.</b>	€ 5,50
<i>(Allergeni:9)</i>	

*Dolci:*

<b>Cre moso all’ananas e sorbetto al lampone.</b>	€ 5,50
<i>(Allergeni:1 GLUTINE,7)</i>	
<b>Mille foglie alle pesche.</b>	€ 5,50
<i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7,9)</i>	
<b>Cheesecake alle ciliegie con biscotto al cocco.</b>	€ 5,50
<i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7)</i>	
<b>Sorbetto al limone con gelatina di gin e schiuma di acqua tonica.</b>	€ 5,50
<i>(Allergeni:7)</i>	

*I Vini al Calice:*

<b>Calice selezione Orologio bianco o rosso.</b>	€ 2,00
<b>Ribolla gialla BRUT.</b>	€ 3,50
<b>Sharis Livio Felluga.</b>	€ 3,50
<b>Friulano Livio Felluga.</b>	€ 4,00
<b>Sauvignon Livio Felluga.</b>	€ 4,00
<b>Pinot grigio Livio Felluga.</b>	€ 4,00
<b>Rosè Livio Felluga.</b>	€ 3,50
<b>Vertigo Livio Felluga.</b>	€ 3,50
<b>Merlot Livio Felluga.</b>	€ 4,50

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.**