

Menù degustazione:

Flan di Melanzana.

Il nostro flan di melanzana con crema di pomodori, gelato al basilico e schiuma di bufala.

Il tonno pinna gialla.

Carpaccio di panzanella con tonno marinato in salsa di soia e perle di the verde.

Briciole di pasta.

Piccoli gnocchetti con crema di mozzarella, pomodorini in *confit*, capperi fritti e polvere d'olive.

Ombrina d'amo.

Ombrina d'amo con la sua salsa, piante di mare e ravanello aromatico.

Mille foglie all'albicocca e cioccolato bianco

Euro 50.00 a persona, escluso bevande.

Euro 60.00 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. <i>(Allergeni:7,9)</i>	€	13,00
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. Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7,9,10)</i>	€	15,00
Flan di Melanzana. Il nostro flan di melanzana con crema di pomodori, gelato al basilico e schiuma di bufala. <i>(Allergeni:1glutine,3,7,9)</i>	€	13,00
Il tonno pinna gialla. Carpaccio di panzanella con tonno marinato in salsa di soia e perle di the verde. <i>(Allergeni:1glutine,4,6,9,14)</i>	€	15,00

Primi Piatti:

Gazpacho e gamberi. Gazpacho di cetriolo, fetta greca e crudo di gamberi agli agrumi. <i>(Allergeni:1glutine,2,7,9)</i>	€	14,00
Doppia tagliatella. Tagliatelle di pasta all'uovo con tagliatelle di seppie marinate e schiuma genovese. <i>(Allergeni: 1 glutine,3,4,7,8,14)</i>	€	13,00
Tortelli D'Osvaldo. Raviolo di pasta ripieni al prosciutto D'Osvaldo con crema di panna, gocce di bisi e melone. <i>(Allergeni: 1 glutine 3,7)</i>	€	12,00
Briciole di pasta. Piccoli gnocchetti con girini di mozzarella, pomodorini in <i>confit</i> , capperi fritti e polvere d'olive. <i>(Allergeni: 1 glutine,3,7)</i>	€	12,00

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNAO AL TAVOLO.

Secondi Piatti:

Ombrina d'amo. Ombrina d'amo con la sua salsa, piante di mare e ravanello aromatico. <i>(Allergeni: 4,9,11)</i>	€	22,00
Galletto ruspante. Galletto cotto alla brace con pannocchia di mais. <i>(Allergeni:6,7,9,10)</i>	€	16,00
Petto d'anatra. Petto d'anatra con pesche e carpaccio di sedano verde. <i>(Allergeni:9)</i>	€	19,00
Il Frico. Il nostro frico con, peperoni e mentuccia, nella nebbia di faggio. <i>(Allergeni:7)</i>	€	16,00
Scaloppata di manzo Manzetta irlandese alla griglia con i suoi contorni. <i>(Allergeni:7,9)</i>	€	20,00

Contorni:

Verdura cruda di stagione. <i>(Allergeni:)</i>	€	4,50
Caprese con burrata. <i>(Allergeni:7)</i>	€	8,00

Dolci:

Biancomangiare al latte di capra con couli di lamponi e nocciole tostate. <i>(Allergeni:1 glutine,7,8)</i>	€	6,00
Tiramisù cocco e banana. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7)</i>	€	6,00
Mille foglie all'albicocca e cioccolato bianco. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7)</i>	€	6,00
Sorbetto al limone con gelatina di gin e schiuma di acqua tonica. <i>(Allergeni:7)</i>	€	6,00

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.