

## *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:*

|  |   |              |
|--|---|--------------|
| <b>Il prosciutto crudo D'Osvaldo con la nostra giardiniera.</b><br><i>(Allergeni:7,9)</i>  | € | <b>13,00</b> |
| <b>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</b><br>Scottona di manzo con dressing alle erbe, polvere d'olive, capperi fritti e uovo d'oro.<br>Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino.<br><i>(Allergeni:1 glutine,3,7,9,10)</i> | € | <b>15,00</b> |
| <b>Flan di Melanzana.</b><br>Il nostro flan di melanzana con crema di pomodori, gelato al basilico e schiuma di bufala.<br><i>(Allergeni:1glutine,3,7,9)</i>   | € | <b>13,00</b> |
| <b>Il tonno pinna gialla.</b><br>Carpaccio di panzanella con tonno marinato in salsa di soia e perle di the verde.<br><i>(Allergeni:1glutine,4,6,9,14)</i>   | € | <b>15,00</b> |

## *Primi Piatti:*

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

Menù stampato su carta riciclata.

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

### *Secondi Piatti:*

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

### *Contorni:*

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

### *Dolci:*

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