

*Menù degustazione:*

**Dal sud al nord.**

Melanzana, peperoncino leggero, crema di caprino erba cipollina e cacao.

**Ricci e capricci.**

Carpaccio di ricciola, mela verde, carambola e pompelmo.

**“E uanderful dish”.**

Gazpacho di anguria, “ostrica pastorizzata”, perle rosse e menta.

**1000 tagli e nessun ferito.**

Filetto di branzino con salsa al vermut, aglio nero e zucchini.

**Crema cotta**

Crema cotta di yogurt, albicocche e maggiorana.

*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:*

<p><b>Il prosciutto crudo D'Ossvaldo con la nostra giardiniera.</b> <i>(Allergeni:9)</i></p>	€	15,00
<p><b>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</b> 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></p>	€	15,00
<p><b>Dal sud al nord.</b> Melanzana, peperoncino leggero, crema di caprino erba cipollina e cacao. <i>(Allergeni:3,7,9)</i></p>	€	13,00
<p><b>Ricci e capricci.</b> Carpaccio di ricciola, mela verde, carambola e pompelmo. <i>(Allergeni:4)</i></p>	€	14,00

### *Primi Piatti:*

<p><b>Ciao Virginia!</b> Gnocchetti viola, pan di zucchero, pomodori in confit e bufalina. <i>(Allergeni: 1glutine,3,7)</i></p>	€	11,00
<p><b>"E uanderful dish".</b> Gazpacho di anguria, "ostrica pastorizzata", perle rosse e menta. <i>(Allergeni:4,14)</i></p>	€	14,00
<p><b>L'Italia nei primi.</b> Ravioli di pasta al limone, ripieni di crudo D'Ossvaldo, con doppia panna, crema di bisi e gocce di melone. <i>(Allergeni: 1glutine,7)</i></p>	€	13,00
<p><b>Gnam gnam.</b> Tagliolini, crema di carbonara e funghi porcini. <i>(Allergeni:1glutine,3)</i></p>	€	14,00

Menù stampato su carta riciclata.

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

## *Secondi Piatti:*

<p><b>1000 tagli e nessun ferito.</b> Filetto di branzino con salsa al vermut, aglio nero e zucchini. <i>(Allergeni:4,9)</i></p>	€	22,00
<p><b>Mi saluti lo chef.</b> Filetto di puledro alla brace e centrifuga di erbe rosse. <i>(Allergeni:9)</i></p>	€	24,00
<p><b>Galletto ruspante.</b> Galletto cotto alla brace con patate. <i>(Allergeni:6,9)</i></p>	€	16,00
<p><b>Il Frico nella nebbia.</b> Il nostro frico, con peperonata ... nella nebbia di faggio. <i>(Allergeni:7)</i></p>	€	16,00
<p><b>Doppia scalzata di vitellona.</b> Tagliata di vitella, cotta in rosa, con i suoi contorni. <i>(Allergeni:7,9)</i></p>	€	19,00

## *Contorni:*

<p><b>Verdura cruda di stagione.</b> <i>(Allergeni: 😊)</i></p>	€	5,00
<p><b>Peperonata.</b> <i>(Allergeni: 😊)</i></p>	€	5,00
<p><b>La caprese.</b> <i>(Allergeni:7)</i></p>	€	8,50

Menù stampato su carta riciclata.

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

## Tabella Allergen

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. 1169/2011 – “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' CONSEGNATO AL TAVOLO.