

Menù degustazione:

La frittata del Rè.

Frittata di fiori di sambuco, acacia crema di montasio e fiori di zuccina fritti.

Ma quanto caldo fa?

Gazpacho di pomodoro, cubetti di cetrioli e mozzarelle in carrozza con acciughe.

Il raviolo di Simone.

Ravioli di pasta ripieni prosciutto D'osvaldo. Doppia panna, bisi e gocce di melone.

Bravery Tonic Rosè.

Il vitello tonnato e il peperone.

Vitello tonnato con polvere di liquirizia e peperone farcito su crumble di taralli.

Mille Foglie ai frutti di bosco.

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>Il prosciutto crudo; non chiedetemi di chi è...</p> <p>Prosciutto crudo, leggermente affumicato con la nostra giardiniera.</p> <p><i>(Allergeni:9)</i></p>	€	15,00
<p>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</p> <p>Scottona di manzo con dressing alle erbe, polvere d'olive, capperi fritti e uovo d'oro.</p> <p><i>(Allergeni:3,7,9,10)</i></p> <p>Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino. <i>(Allergeni:1 glutine)</i></p>	€	15,00
<p>La frittata del Rè.</p> <p>Frittata di fiori di sambuco, acacia crema di montasio e fiori di zuccina fritti.</p> <p><i>(Allergeni:3,7)</i></p>	€	13,00
<p>Mare profumo di mare...</p> <p>I nostri pesci crudi: carpaccio di cappelante, tartara di scampi, tagliata di calamaretti, carpaccio di branzino e tonno marinato.</p> <p><i>(Allergeni:2,4,6,14)</i></p>	€	22,00

Primi Piatti:

<p>Con un po' di pazienza. (Minimo per due persone)</p> <p>Risotto Vialone Nano allo Schioppettino e funghi porcini tartufati.</p> <p><i>(Allergeni: 1glutine, 3,9,14)</i></p>	€	15,00
<p>Che fretta c'era.</p> <p>Tagliatelle alle zucchine, schiuma di basilico, pinoli e burrata.</p> <p><i>(Allergeni:1glutine, 3,7)</i></p>	€	13,00
<p>Il raviolo di Simone.</p> <p>Ravioli di pasta ripieni prosciutto D'osvaldo. Doppia panna, bisi e gocce di melone.</p> <p><i>(Allergeni: 1glutine, 3,7,8,9)</i></p>	€	13,00
<p>Ma quanto caldo fa?</p> <p>Gazpacho di pomodoro, cubetti di cetrioli e mozzarelle in carrozza con acciughe.</p> <p><i>(Allergeni:1glutine,3,7,9)</i></p>	€	13,00

Menù stampato su carta riciclata.

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

Secondi Piatti:

<p>Pescato all'acqua-pazza. Filetto orata o di branzino con pomodorini in confit, polvere di olive e capperi. <i>(Allergeni:4)</i></p>	€	23,00
<p>Il Galletto. Galletto cotto alla griglia, salsa di senape e patate novelle. <i>(Allergeni:6,9,10)</i></p>	€	16,00
<p>Il vitello tonnato e il peperone. Vitello tonnato con polvere di liquirizia e peperone farcito su crumble di taralli. <i>(Allergeni:1glutine, 7,9)</i></p>	€	20,00
<p>Il Frico nella nebbia. Il nostro frico, con capuccio ... nella nebbia di faggio. <i>(Allergeni:7)</i></p>	€	16,00
<p>30 notti e 60 giorni! Tagliata di manzo con i suoi contorni. <i>(Allergeni:7)</i></p>	€	25,00

Contorni:

<p>Verdura cruda di stagione. <i>(Allergeni: 😊)</i></p>	€	5,50
<p>Peperonata. <i>(Allergeni:7)</i></p>	€	5,50
<p>Caprese. <i>(Allergeni:3)</i></p>	€	10,00

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNATO 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. 1169/2001 – “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.