

Menù degustazione:

Che cavoli il radicchio!

Gnocchetto di rafano, crema di ceci, cavoletti di Bruxelles e radicchio marinato.

Il rospo e il tartufo.

Coda di rospo con impanatura di segale, intingolo di tartufo nero uncinato, musse di grana e cipolla rossa.

Arancio Nero.

Ravioli neri di pasta alla cenere, ripieni di zucca con crema di ricotta affumicata e profumo d'ananas.

Al mare CO CU CI.

Filetto di ricciola, couli di pomodoro giallo, cavolo cappuccio al cumino e cicoria padellata.

Belle Helene

Gelato alla castagna, schiuma di vodka, gelatina di pera, e croccante al cacao.

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:

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
Che cavoli il radicchio! Gnocchetto di rafano, crema di ceci, cavoletti di Bruxelles e radicchio marinato. <i>(Allergeni:7,9,10)</i>	€	13,00
Il rospo e il tartufo. Coda di rospo pesce con impanatura di segale, intingolo di tartufo nero, musse di grana e cipolla rossa. <i>(Allergeni:1glutine,4,7,8,11)</i>	€	16,00

Primi Piatti:

Sottobosco d'autunno. Vellutata di funghi con spugnole, crumble allo scalogno e gocce d'albicocca. <i>(Allergeni:1glutine,6,7)</i>	€	14,00
Spaghetto all'astice. Spaghetti alla chitarra, raguttino d'astice limone e rosmarino. <i>(Allergeni: 1 glutine,2,3,9)</i>	€	18,00
Arancio Nero. Ravioli di pasta alla cenere ripieni di zucca con crema di ricotta affumicata e profumo d'ananas. <i>(Allergeni: 1 glutine 3,4,7,14)</i>	€	13,00
Il coniglio e la carota. Piccoli gnocchetti alla carota, raguttino di coniglio, rucola e carote. <i>(Allergeni: 1 glutine,3,7)</i>	€	12,00

Menù stampato su carta riciclata.

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

Secondi Piatti:

Al mare CO CU CI. Filetto di ricciola, couli di pomodoro giallo, cavolo cappuccio al cumino e cicoria padellata. <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
Ih-Oh, discussione dello chef con il boss. Stracotto d'asino, patata americana, perle di birra e panna acida. <i>(Allergeni:9)</i>	€	19,00
Il Frico nella nebbia. Il nostro frico con radicchio tardivo, 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
Verdure padellate di stagione. <i>(Allergeni:7)</i>	€	5,50

Dolci:

Nel bicchiere, due cioccolati, Branca menta e aria di pino. <i>(Allergeni:1 glutine,7,12)</i>	€	6,00
Tortino di mele, gelato alla vaniglia e noci croccanti. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7,8)</i>	€	6,00
Mille foglie agli agrumi e Campari. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7)</i>	€	6,00
Belle Helene, gelato alla castagna, schiuma di vodka, gelatina di pera, e croccante al cacao. <i>(Allergeni:1glutine, 3,7)</i>	€	6,00

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNATO 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.