

Menù degustazione:

Nell'orto con il Rè.

Flan di Montasio con croccante di asparagi e sedano, uovo di quaglia e polvere di terra.

Uno specchio di laguna.

“Sarde in saor” rivisitazione in chiave moderna con uvetta e pinoli.

La primavera al mare.

Orzotto risottato con: fave, silene, asparagi croccanti crudo di gamberi e di avocado.

Gravo, mia bella Grado.

Boreto misto di rombo, asià e cefalo; accompagnato da piante di mare.

Piña Colada.

Rivisitazione in formato dessert, di un famoso Cocktail.

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'Ossvaldo con la nostra giardiniera. <i>(Allergeni:7,9)</i>	€	14,00
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
Nell'orto con il Rè. Flan di Montasio con croccante di asparagi e sedano, uovo di quaglia e polvere di terra. <i>(Allergeni:3,7,9)</i>	€	13,00
Uno specchio di laguna. "Sardecche in saor" rivisitazione in chiave moderna con uvetta e pinoli. <i>(Allergeni:1glutine, 3,4,8)</i>	€	13,00

Primi Piatti:

La primavera al mare. Orzotto risottato con: fave, silene, asparagi croccanti crudo di gamberi e di avocado. <i>(Allergeni: 1glutine, 2)</i>	€	13,00
L'eleganza degli ortaggi. Crema delicata al finocchio, ravanello alla vodka, silene e crumble. <i>(Allergeni:1glutine, 7,12)</i>	€	11,00
L'incontro dei Boss. Ravioli di pasta al limone, ripieni di crudo D'Ossvaldo, liquirizia e tre modi di cucinare gli asparagi. <i>(Allergeni: 1glutine, 3,7)</i>	€	12,00
Ma che ho combinato, mi è scappato il coniglio. Briciole di pasta allo zafferano, bocconcini di coniglio, peperoni e cicoria croccante. <i>(Allergeni:1glutine,3,9)</i>	€	12,00

Menù stampato su carta riciclata.

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

Secondi Piatti:

<p>Gravo, mia bella Grado. Boreto misto di rombo, asià e cefalo; accompagnato da piante di mare. <i>(Allergeni:4,14)</i></p>	€	22,00
<p>Dalle alpi alle piramidi. Petto di faraona bardata al lardo delle alpi, con erbe di fossa, agretti e spinacina. <i>(Allergeni:7,9)</i></p>	€	19,00
<p>Pasqua, un piatto di successo. Tre tagli di agnello: costine stinco e nocetta cotte al punto con patate novelle. <i>(Allergeni:3,7,9,11)</i></p>	€	24,00
<p>Il Frico nella nebbia. Il nostro frico, con capuccio ... nella nebbia di faggio. <i>(Allergeni:7)</i></p>	€	16,00
<p>Doppia scalzata di vitellona. Tagliata di vitella, cotta in rosa, con i suoi contorni. <i>(Allergeni:7,9)</i></p>	€	20,00

Contorni:

<p>Verdura cruda di stagione. <i>(Allergeni: 😊)</i></p>	€	4,50
<p>Patate novelle al forno. <i>(Allergeni:7)</i></p>	€	5,50
<p>Composizione di asparagi. <i>(Allergeni:3)</i></p>	€	7,50

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.