

Menù degustazione:

La frittata del Rè.

Frittata di erbe e formaggio con croccante di asparagi, agretti e polvere di terra.

Il raviolo di Simone.

Ravioli di pasta al limone, ripieni di ricotta caprina e pistacchi con crema di fichi.

Ma che ho combinato, mi è scappato il coniglio.

Briciole di pasta alle carote, bocconcini di coniglio, frico croccante e foglie di rucola.

Pasqua, un piatto di successo.

Stinco d'agnello con panur di erbe aromatiche, salsa di vino e patate novelle.

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:

<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 erbe e formaggio con croccante di asparagi, agretti e polvere di terra.</p> <p><i>(Allergeni:3,7)</i></p>	€	13,00
<p>Mare profumo di mare...</p> <p>I nostri pesci crudi: carpaccio di cappesante, 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>Io, le pipe e la cozza.</p> <p>Crema di cannellini, pipe casarecce, pomodori in confit e cozze.</p> <p><i>(Allergeni: 1glutine, 3,9,14)</i></p>	€	13,00
<p>Che fretta c'era.</p> <p>Tagliatelle agli asparagi, schiuma d'uovo e montasio con germogli di sclopit.</p> <p><i>(Allergeni:1glutine, 3,7)</i></p>	€	13,00
<p>Il raviolo di Simone.</p> <p>Ravioli di pasta al limone, ripieni di ricotta caprina e pistacchi con crema di fichi.</p> <p><i>(Allergeni: 1glutine, 3,7,8,9)</i></p>	€	13,00
<p>Ma che ho combinato, mi è scappato il coniglio.</p> <p>Briciole di pasta alle carote, bocconcini di coniglio, frico croccante e foglie di rucola.</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:

Ombrina d'amo in salsa Gradese. Filetto di ombrina, polenta bianca e salicornia. <i>(Allergeni:4)</i>	€	23,00
Il Galletto. Galletto cotto alla griglia, salsa di senape e patate novelle. <i>(Allergeni:6,9,10)</i>	€	16,00
Pasqua, un piatto di successo. Stinco d'agnello con panur di erbe aromatiche, salsa di vino e patate novelle. <i>(Allergeni:1glutine, 7,9)</i>	€	22,00
Il Frico nella nebbia. Il nostro frico, con capuccio ... nella nebbia di faggio. <i>(Allergeni:7)</i>	€	16,00
30 notti e 60 giorni! Tagliata di manzo con i suoi contorni. <i>(Allergeni:7)</i>	€	25,00

Contorni:

Verdura cruda di stagione. <i>(Allergeni: 😊)</i>	€	5,50
Patate novelle al forno. <i>(Allergeni:7)</i>	€	5,50
Composizione di asparagi. <i>(Allergeni:3)</i>	€	9,00

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. 1169/2001 – “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.