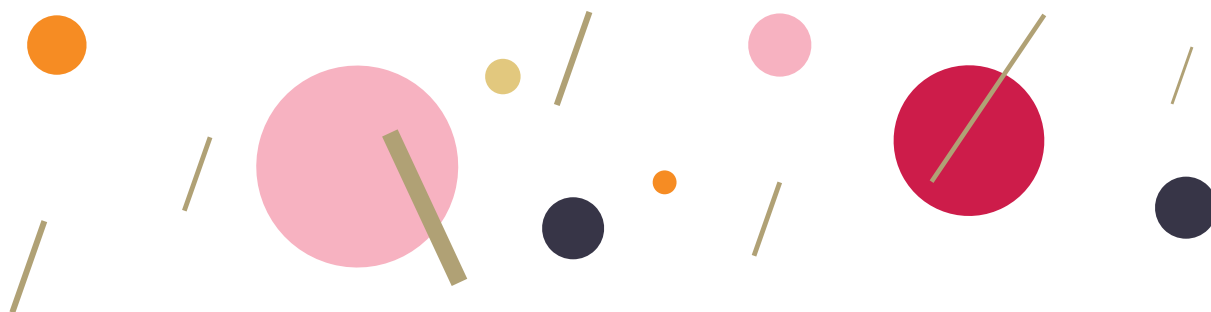


CULINARY EXPERIENCE

" Non si ricordano i giorni,
si ricordano gli attimi. "

Cesare Pavese



LA DEGUSTAZIONE

LE PORTATE

Foie Gras, camomilla, pere

Capasanta, cetriolo, avocado

Ravioli d'anatra, spuma di patate, arancia

Rombo, agrumi, bieta

Filetto di vitello, mandorla, cavolo viola, mandarino

Alpeggio



70 MINUTI

DI CULINARY EXPERIENCE

la degustazione completa

80,00 €



50 MINUTI

DI CULINARY EXPERIENCE

un antipasto, un primo, un secondo e un dolce

60,00 €

COMPLETA LA DEGUSTAZIONE
CON I QUATTRO VINI SELEZIONATI
DAL NOSTRO SOMMELIER

130,00 €

100,00 €

À LA CARTE

ANTIPASTI

Foie Gras, camomilla, pere

€ 18,00

Capasanta, cetriolo, avocado

€ 20,00

Animelle di vitello, pomodoro, basilico

€ 18,00

PRIMI

Risotto topinambur bruciati, porcini

€ 25,00

Ravioli d'anatra, spuma di patate, arancia

€ 25,00

Tagliolino, dashi, anguilla, alghe

€ 23,00

SECONDI CARNE E PESCE

Lombo di agnello caprino, verbena

€ 35,00

Rombo, agrumi, bieta

€ 37,00

Filetto di vitello, mandorla, cavolo viola, mandarino

€ 36,00

BEVANDE

Acqua Antica Fonte della Salute - San Benedetto 65 cl

€ 4,00

Birra del Birrifico Artigianale Baladin 33 cl

€ 6,00

Bibita Vap 33 cl

€ 5,00

Gentile Cliente,

con l'obiettivo di comunicare informazioni corrette e aggiornate circa la presenza o meno di allergeni contenuti all'interno dei nostri prodotti, La invitiamo, in caso di necessità, a rivolgersi al personale in servizio per ottenere maggiori informazioni relative agli ingredienti contenuti nelle referenze disponibili.

A seguire è riportato l'elenco di tutte le possibili sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (estratto elenco contemplato da Allegato II - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011) e che potrebbero essere presenti nei prodotti previsti dall'offerta del settore ristorante.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
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 (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

N.B. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco*.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, -Alle. III, cap 3, lettera D, punto3.
