

Benvenuti al Ristorante Livello1

*I sapori dei nostri
piatti sono autentici,
ricordano il passato,
la vita, l'amore.*

*Parlano di stagioni e di mare,
in un momento così incerto,
siamo la certezza che vi manca
che vi farà rimanere...
e ritornare.*

Emilia Branciani e tutto lo Staff

Menù Pranzo

*Antipasto e Primo ideati dal nostro Chef
in base alla disponibilità giornaliera
€ 30.00 a persona*

*Con opzione di un secondo
€ 10.00 a persona*

*Formula Pranzo valida
dalle ore 12.30 alle ore 14.30,
dal martedì al sabato escluso festivi,
non cumulabile con altre promozioni.*

Il Percorso

“Roma”

*Quattro ricette della cucina tradizionale
a scelta del nostro
Chef Mirko Di Mattia*

Euro Settanta a persona

“Autunno Venti Venti”

*Sei portate a scelta del nostro chef
Mirko Di Mattia*

Euro Ottanta a persona

Aperitivo

*Un Calice di Prosecco o Franciacorta
con 2 snack dalla cucina
Euro Dieci*

*n.6. Il menù degustazione si intende
uguale per tutto il tavolo.*

*Vi preghiamo di comunicare qualsiasi
intolleranza ai nostri ragazzi di sala.*

I Crudi

Degustazione Antipasti Crudi "Livello 1"
Selezione di Crostacei, Ostrica, Carpacci e Tartare
1,2,4,6,7,8,9,12,13,14
€ 50,00

Tartare di pescato, mandarino, pil pil e bosco vegetale
1,2,4,6,7,8,9,12,13,14
€ 18,00

*Battuta di Gamberi, broccoletti
e bottarga di pane all'Nduja*
1,2,4,6,7,8,9,12,13,14
€ 20,00

Carpaccio di Pescato, rapa rossa e aceto di lamponi
1,2,4,6,7,8,9,12,13,14
€ 18,00

Ostriche

Le Marie Morganes € 5.00
*E' l'eleganza, mare vegetale di erbe tagliate e cicorie,
terziario di mandorla o nocciola più ampia
e persistente*

Marquise € 6.00
*E' Grand Cru, tecnica pousse en claire, di Marennes
Di Fabienne Fontenau.
Mare, tartufo scorzone/fungo, nocciola molto ampia
e persistente*

I Cotti

Zuppa di patate e Baccalà
1,2,4,5,6,7,8,10,12,14
€ 18,00

Polpo, scarola e olive taggiasche
1,2,4,5,6,7,8,10,12,14
€ 18,00

*Seppia Porto di Santo Spirito, broccolo romano,
pistacchio e salsa ponzu*
1.2.4.5.7.8.12.14
€ 18,00

Sei indeciso??

Tre crudi e Tre cotti
Euro 45.00

Note: tutte le verdure provengono da agricoltura biologica

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dgsan 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute

I Primi Piatti

Risotto Cascina Oschiena, burro acido, funghi
cardoncelli, Crostacei e mandorle
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 25,00

Linguina di farro pastificio Felicetti, Totani,
cavolfiore e caffè
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 22,00

La specialità del nostro Chef Mirko Di Mattia
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 25,00

Spaghettoni pastificio Felicetti,
alla Carbonara di Ricci
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 25,00

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine, sono sottoposti ad abbattimento di temperatura secondo la norma vigente (CE)853/2004 in base alla nota dgsan 0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero della Salute

Secondi

Triglia che saltimbocca alla tempura
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 26,00

Coda di Rospo alla Vaccinara
1,2,3,4,5,7,8,9,12,14 € 26,00

Ombrina, patate e fondo di mare alla cacciatora
1,2,3,4,5,6,8,10,14 € 28,00

Calamaro al Mare
1,2,3,4,5,6,8,10,14 € 28,00

Il Pescato Semplice ed essenziale

Al vapore, al forno, al sale o alla piastra
Prezzo € 9.00 l'etto

Crostacei (Crudi, Grigliati e Catalana)
prezzo € 13,00 l'etto

Il prezzo del pescato
può subire oscillazioni in
base al prezzo battuto all'asta

Tutti i nostri prodotti freschi all'origine sono sottoposti
Ad abbattimento di temperatura secondo le norme
Vigenti(CE)853/2004 in base alla nota DG SAN
0004379-p del 17 febbraio 2011 del Ministero
Della Salute

Allergeni

- 1) Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut (O I LORO CEEPI ibridati) e prodotti derivati.
- 2) Crostacei e prodotti derivati.
- 3) Uova e prodotti derivati.
- 4) Pesce e prodotti derivati.
- 5) Arachidi e prodotti derivati.
- 6) Soia e prodotti derivati.
- 7) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus commusnis L.*),
- 9) nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*),
- 10) noci di acagiù (*Anacardium occidentale*),
noci pecan *Carya illinoiesis (Wangenh)k. koch*,
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),
pistacchi (*Pistacia vera*),
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- 11) Sedano prodotti derivati.
- 12) Senape prodotti derivati.
- 13) Semi di Sesamo prodotti derivati.
- 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg O 10 mg/l espressi come SO₂.
- 15) Lupino prodotti a base di Lupino.
- 16) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Livello1 produce in casa una selezione di pane, focacce e grissini che serviamo ai nostri clienti, con un impasto realizzato con lievito madre, lievitato per oltre 24 ore.

Inoltre la nostra pasticceria secca viene preparata giornalmente per rendere ottimo il vostro fine pasto.

Il pane viene servito con una degustazione di olio extravergine DOP, di altissima qualità.

Il cestino del pane fresco fatto in casa ha un costo di € 4.00

Dessert

<i>Alice</i>	€ 12.00
<i>Argentina</i>	€ 12.00
<i>Il Cubano</i>	€ 12.00
<i>Sorbetti di frutta fresca</i>	€ 8.00
<i>Dolce dello Chef</i>	€ 12.00

