

Menù Degustazione

€ **35**

comprende coperto, pane fatto in casa, acqua, una bottiglia di vini ogni 2 persone, caffè, liquore della casa

Il nostro piatto di assaggi misti:

Capasanta su crema da carote e zenzero e mousse di ricotta e menta (2,7)

Gamberone lardellato (2)

Scampo in panour di erbette (1,2)

Baccalà mantecato e petali di fiordaliso (4,7,9)

Saor di mazzancolle (2,9)

Crespella alle verdure (1,3,7,9)

Fagottino ai carciofi e pancetta (1)

Black angus affumicato con gelato alla senape antica (7,10)

Nervetti con cipolla

Parmigiano Reggiano oltre 60 mesi di stagionatura

A scelta:

Tagliata di manzo

Tartara di manzo (3,5,10)

Filetto di branzino in crosta di patate (4)

Salmone in panour di mandorle (4,8)

Frittura mista di pesce e crostacei (calamari, zotoi, gamberone, scampo, verdure pastellate) (1,2,4,5,14)

Dolce a scelta tra le proposte del giorno

Allergeni:1 Glutine e derivati, 2 Crostacei e derivati, 3 Uova e derivati, 4 Pesce e derivati, 5 Arachidi e derivati, 6 Soia e derivati, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio e derivati, 9 Sedano e derivati, 10 Senape e derivati, 11 Semi di sesamo e derivati, 12 Anidride Solforosa, 13 Lupini e derivati, 14 Molluschi e derivati. INFORMIAMO I NOSTRI GENTILI OSPITI CHE OLTRE AGLI ALLERGENI INDICATI NEL MENU' COME CERTI FRA GLI INGREDIENTI DELLE PIETANZE, POTREBBERO ESSERE PRESENTI PER CONTAMINAZIONE INDIRECTA ALLERGENI O TRACCE DEGLI STESSI NON INDICATI NEL MENU' PREGHIAMO DI RICHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA E/O SEGNALARE EVENTUALI SITUAZIONI DI VOSTRA NECESSITÀ.