

Menu

Kate Mauri



Dalla tradizione...

Il foie gras nelle sue declinazioni

* A, C, G, H

Bottoncini di patate e pecorino,
finocchio, cipolla rossa, tartufo

* A, C, G, I

Risotto al vino Nobile,
piccione, fegatini, caffè

* G, I

Filetto di Chianina,
foie gras, patate, tartufo

* E, I

In attesa del dessert...

* G

Soufflé al limone con gelato alla vaniglia

* A, C, G

Menù degustazione € 110,00



Elenco Allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta, Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)

A CEREALI e contenenti GLUTINE

B CROSTACEI e derivati

C UOVA e derivati

D PESCE e derivati

E ARACHIDI e derivati

F SOIA derivati

G LATTE, LATTOSIO e derivati

H FRUTTA CON GUSCIO e derivati

I SEDANO e derivati

J SENAPE e derivati

K SEMI DI SESAMO e derivati

L ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

M LUPINI e prodotti a base di lupini

N MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

* ABBATTIMENTO TERMICO: in conformità con le vigenti normative nazionali sulla sicurezza alimentare, informiamo che tutti i prodotti freschi del menu possono essere stati sottoposti a processo di abbattimento termico anche negativo.

