

# Menu Degustazione

## TERRA

*Allergeni: segnalati in lettere, come da tabella a fine menu  
Abbattimento termico: segnalato in asterisco, come da nota a fine menu*

### Benvenuto dello chef

**Lingua di vitello,**  
animelle, cavolfiore, arancia e aglio fermentato

\*E, G

**Ravioli di maialino,**  
zucca, birra, cioccolato

\*A, C, G, I

**Anatra,**  
foie gras, verza, melograno

\*A, E, G, H

### Pre-dessert Flambé

**Tiramisù !**

\*A, C, G, H

### Mignardises

€ 90.00

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.