

# Menu Degustazione

## TERRA

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

### Benvenuto dello chef

**Uovo,**  
curcuma, parmigiano, cipollotti e pancetta  
*C, G,\**

**Ravioli di Cinta Senese,**  
carote allo zenzero, scalogno affumicato  
*A, C, G, I, J,\**

**Agnello della Val d'Orcia,**  
melanzane, yougurt, coriandolo  
*A, E, G,\**

### Pre-dessert

**Bavarese agli agrumi,**  
cake alla menta, gelato al miele  
*\**

### 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 SOLFITTI 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.

