

Menu Degustazione

AQVA

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

Benvenuto dello chef

Ceci, Pesce dell'Argentario,
cannolo al nero di seppia con ricotta affumicata

**A, D, G, I, N*

Gnocchetti di polenta,
baccalà, broccoli, bottarga di muggine

**A, C, D, E, G*

Rombo alle mandorle e bergamotto,
scarola, fagiolina del Trasimeno, crumble di pancetta di cinta senese

**A, D, G, H, I*

Pre-dessert Flambé

Bavarese alle pere,
gelato al caramello, gelatina allo zenzero

**A, C, G, H*

Mignardises

€ 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.