

Menu Degustazione

VEGETARIANO

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

Benvenuto dello chef

Porcino,

uovo, spuma di Parmigiano Reggiano, lingua di gatto alle nocciole,
tartufo bianco

* C, G, H

Gnudi di ricotta e spinaci,

cipolla rossa, cremoso allo zafferano e tartufo bianco

A, C, G

Carciofi,

topinambur, olive

* C, G, E

Pre-dessert Flambé

Cachi, castagne e cioccolato

* A, C, G

Mignardises

€ 75.00

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.