

Menu

Kate Mauri



... all'evoluzione

Gamberi rossi,
burrata, grano saraceno, yuzu
* A,B,E,G

Lingua di vitello,
rabarbaro, carote e rosmarino
* A,C

Gnocchetti allo zafferano,
ragù di scoglio, rucola
* A, B, C, D, G

Tagliolini "Panarese",
coniglio, asparagi, scalogno
* A, C, I

Baccalà,
pomodoro, alga Nori
* A, C, D, E

Piccione,
cioccolato, lampone
* A, C, E, G, I

In attesa del dessert...
* G

Cioccolato,
caffè, anice
* A, C, G, H

Quattro portate, libera composizione € 120

Sette portate, libera composizione € 150

Una portata sarà dedicata al dolce.



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.

