

# Menu Degustazione

## TRADIZIONE

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

### Benvenuto dello chef

**Terrina di foie gras,**  
fichi secchi, composta di agrumi, pan brioche  
*\*A, C, G, H*

**Risotto Carnaroli GranRiserva mantecato al vino Nobile,**  
ragù di piccione, gelato ai fegatini, polvere di caffè  
*\*G, I*

**Agnello della Val d'Orcia,**  
coscia al finocchietto, cotoletta alle erbe, flan di cipolle,  
cavolini di Bruxelles  
*\*A, C*

### Pre-dessert Flambé

**Soufflé al limone con gelato alla vaniglia**  
*\*A, C, G*

### Mignardises

€ 100.00

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.