

Menu Degustazione

TRADIZIONE

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

Benvenuto dello chef

Vitello marinato,
gelato di burrata, melone al Vin Santo, pepe timut
*G,**

Fusilloni “PastaPanarese”,
battuto di faraona, dressing di prugna caramellata,
pecorino Gran Riserva
*A, G, I,**

Filetto di Chianina,
scaloppa di foie gras, tartufo, marmellata di pomodorini pachino,
verdure dell’orto al sesamo bianco
*G, I,**

Pre-dessert

Il nostro Tiramisù
*A, C, G, H,**

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.

