

Menu Degustazione
Evoluzione





Elementi

Cappasanta,
gambero rosso, caviale
B,G,K,*,#

Trippa “Azienda Agricola San Giobbe”
pecorino, pomodoro
A,E,G,I,#

Ravioli di baccalà,
ceci, aglio nero, latte al timo
A,C,D,G,#

Fusilloni “Pasta Panarese”
ragù di Cinta Senese, Porcini
A,G,I,#

Branzino,
asparagi, zafferano
A,D,E,G,#

Agnello,
cappone, carota, peperone
A,C,G,I,#

In attesa del dessert...

Nocciola,
frutto della passione, caramello
A,C,G,H,#

Mignardises

Quattro portate € 120 - 3 portate a libera composizione, una dedicata al dolce.
Sette portate € 150.

Elenco degli ingredienti e alimenti allergenici presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –
"Sostanze o prodotti che provocano allergie"

- A. Cereali contenenti glutine e derivati*¹
- B. Crostacei e prodotti base crostacei
- C. Uova e prodotti base uovo
- D. Pesce e prodotti base pesce
- E. Arachidi e prod. base arachidi
- F. Soia e prodotti base soia
- G. Latte e prodotti base latte
- H. Frutta a guscio e derivati*²
- I. Sedano e derivati
- J. Senape e derivati
- K. Semi di sesamo e derivati
- L. Anidride solforosa e solfiti*³
- M. Lupino e derivati
- N. Molluschi e derivati

*¹ grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

*² mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia

*³ in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg

***PRODOTTI SURGELATI:** I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE

MATERIE PRIME/PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO: ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEGLI STESSI



Vegetariano



Vegano