

Menu degustazione
I Classici





Benvenuto dello chef

Uovo, asparagi e pancetta

C,G,H,I,#

Bottoncini di patate

pecorino, cipolla rossa, tartufo

A,C,G,I,#

Cannolo di spinaci

Ragù di Cinta Senese, ristretto pomodoro, crumble di nocciole

A,C,G,H,I,#

Chianina

Tartufo, pisellini

A,G,I,J,#

In attesa del dessert...

C,G,#

Fragola, pistacchio e cioccolato

A,C,G,H,#

Mignardises

A,C,G,H,#

€ 130



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

