

Menu degustazione
Tasting Menu
I Classici





Benvenuto dello chef
Chef's Welcome

Uovo

spuma di pecorino, piselli
C,G,#

Egg

pecorino foam, peas
C,G,#

Bottoncini di patate

parmigiano, cipolla rossa, tartufo
A,C,G,I,#

Potatoes "Bottoncini"

Parmesan, red onion, truffle
A,C,G,I,#

Lasagnetta

Cinta Senese, coulis di pomodoro,
olio alle erbe
A,C,G,I,#

Lasagnetta

Cinta Senese, tomato coulis,
herb oil
A,C,G,I,#

Chianina

asparagi, foie gras
A,G,I,J,#

Chianina

asparagus, foie gras
A,G,I,J,#

In attesa del dessert...

C,G,#

Waiting for dessert...

C,G,#

Nocciola

Cioccolato, frutti rossi
A,C,G,H,#

Hazelnut

chocolate, red berries
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

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances "

- A. Cereals containing gluten, their derivative strains and by-products*₁
- B. Crustaceans and products based on shellfish
- C. Eggs and by-products
- D. Fish and products based on fish
- E. Peanuts and peanut-based products
- F. Soy and soy-based products
- G. Milk and dairy products (lactose included)
- H. Fruits in shell and their by-products*₂
- I. Celery and products based on celery
- J. Mustard and mustard-based products
- K. Sesame seeds and sesame seeds-based products
- L. Sulphur dioxide and sulphites*₃
- M. Lupine and lupine-based products
- N. Molluscs and products based on molluscs

*₁ i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut

*₂ in concentrations above 10 mg/kg

*₃ i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts

***FROZEN PRODUCTS:** DISHES MARKED WITH (*) ARE PREPARED WITH RAW MATERIALS FROZEN OR FROZEN AT ORIGIN

THERMAL ABATEMENT: IN COMPLIANCE WITH THE CURRENT NATIONAL FOOD SAFETY REGULATIONS, WE INFORM YOU THAT ALL THE FRESH PRODUCTS ON THE MENU MAY HAVE BEEN SUBJECTED TO A PROCESS OF THERMAL ABATEMENT, EVEN NEGATIVE.

