

DEGUSTAZIONE

Pane grissini fatti in casa

Benvenuto dalla cucina

Ostriche al naturale

*Baccalà** mantecato con polpa di peperoni e frutto del cappero*

*Pacoté Astice** e polvere di rosmarino*

*Rombo** patate beurre blanc terra di olive e carciofo*

Piccola dolcezza

€ 65

Portata in aggiunta

*Battuta di scampi ** con scaloppa di foie gras e albicocca € 15*

ABBINAMENTO su richiesta

Tre calici nostra selezione € 36



Le degustazioni sono da intendersi per persona, in euro, bevande escluse
e saranno servite per l'intero tavolo.

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente
eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff

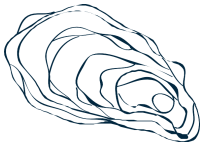
Non si garantisce la possibilità di cambiare gli ingredienti
che compongono le nostre portate se non per esigenze di approvvigionamento

ALLERGENI

* I numeri fanno riferimento agli allergeni presenti in ogni piatto.

1 Cerali contenenti glutine
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
3 Uova e prodotti a base di uova
4 Pesce e prodotti a base di pesce
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
6 Soia e prodotti a base di soia
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
9 Sedano e prodotti a base di sedano
10 Senape e prodotti a base di senape
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini e prodotti a base di lupini
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Ricordiamo ai nostri clienti di segnalare tempestivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari allo staff, a cui invitiamo a rivolgersi per qualsiasi informazione rispetto a prodotti e allergeni utilizzati nelle pietanze. Su richiesta, sarà possibile consultare l'apposita documentazione e la lista degli allergeni.



L'utilizzo di ogni prodotto pescato, tra cui pesci e crostacei, è determinato dalla reperibilità del mercato. Qualora non fosse disponibile il prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato quello surgelato o congelato all'origine.

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del Regolamento CE n. 853/04, allegato III, sez. VII, cap. 3, lettera D, punto 3.

La cucina utilizza per i suoi piatti unicamente olio d'Oliva Extra Vergine ad esclusione dei piatti composti da fritture.

COPERTO € 5

EXTRA* € 5

ci riserviamo la possibilità di maggiorare fino a €5 a persona il prezzo per eventuali richieste da parte del cliente.

* vedi elenco allergeni
** secondo disponibilità del mercato il prodotto potrebbe essere surgelato e/o abbattuto all'origine direttamente dal produttore o lavorato internamente nel rispetto delle normative vigenti

