



MENÙ



Le nostre proposte di crudo

Plateau Royal* 38

SCAMPI, GAMBERI ROSSI, OSTRICHE,
TARTARE, CARPACCI

Potrebbero esserci variazioni in base al pescato giornaliero

*Tutti i prodotti serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore ad una temperatura non superiore a -20° e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento CE N. 853/2004. Il nostro personale è a vostra disposizione per qualunque chiarimento in merito.

In aggiunta

Gamberi rossi 7 CAD.

Scampi 8 CAD.

Ostriche special 7 CAD.

Ostriche 4 CAD.
NORMANDIA, FRANCIA

Antipasti

Percorso di 5 assaggi tra crudo e cotto (1,2,4,8,9,14)* 25

Polpo e patate (4,7,8) 22

Baccalà mantecato, cipolla caramellata e pane nero (1,4,7) 23

Tartar di manzo, asparagi, uovo e parmigiano (1,3,5,7) 20

Primi Piatti

Tagliatella carciofi e gamberi ^(1,2,3,4,9) 24

Risotto “acquerello” asparagi scampi e burrata affumicata ^(2,4,7) 24
MIN. PER 2 PERSONE

Spaghettoni Mancini calamari salsa di pane nero 22
e guazzetto di acciughe ^(1,2,4,5,8)

Gnocchetti di patate, cime di rapa e salsiccia di Bra ^(1,5,7) 19

Secondi Piatti

Pescato del giorno secondo mercato AL KG 75
• crosta di sale
• al forno con salsa alla mediterranea ^(3,4)

Trancio di branzino, asparagi e burrata ^(4,7,9) 28

Baccalà CBT, patate affumicate, salsa nduia 26
e cipolla caramellata ^(1,2,4,5,7,9)

Filetto di manzo alla “Rossini” ^(1,5) 35

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, viene abbattuto secondo le norme di legge.
In caso di assenza di prodotti freschi si utilizzano ottimi prodotti congelati.

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, viene abbattuto secondo le norme di legge.
In caso di assenza di prodotti freschi si utilizzano ottimi prodotti congelati.

Desserts

Selezione giornaliera
"Pasticceria Bianchi Le Torri" 8

Zuppa di frutta
CREMA, PANNA E FRUTTI DI BOSCO 8

Paolina
PICCOLI BIGNÉ AL CIOCCOLATO
IMMERSI NELLA CREMA AL VOV 8

Bella Elena
CROSTATA CON CIOCCOLATO E PERE 8

Bella Chicca
CROSTATA CON CIOCCOLATO E LAMPONI 8

Tiramisù 8

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO
QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI
(COME INGREDIENTI O TRACCE) DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli allergeni alimentari

AI SENSI DEL REG. UE N. 1169/2011 - D. LGS 109/92, 88/2009 E S.M.I.

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
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 come mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi e i loro prodotti derivati
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

GENTILE CLIENTE,
SE HAI DELLE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEI PREGATO
DI RIVOLGERTI AL NOSTRO PERSONALE.

TI SAPREMO DARE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SU TUTTI GLI INGREDIENTI
UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEL NOSTRO MENÙ.

DEAR CUSTOMER,
IF YOU SUFFER FROM ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE CONTACT
OUR STAFF. WE WILL GIVE YOU DETAILS OF ALL THE INGREDIENTS
USED IN THE PREPARATION OF OUR MENU.
