

Menù degustazione

5 Portate a mano libera dello Chef
Menù unico valido per tutto il tavolo
Bevande escluse
€ 60

Vi chiediamo di segnalarci le vostre intolleranze ed allergie nonché le pietanze non gradite

Antipasti

Degustazione di mare 4 portate	20
Degustazione di terra 4 portate	20
Frittura di paranza*	22
<small>Allergeni(1.2.4,14)</small>	

Primi

Spaghettoni, peperone, capperi, olive taggiasche e acciuga	18
<small>Allergeni (1,4,7,9,)</small>	
Fettuccina allo scorfano* con il suo filetto alla brace e salsa di zuccina	20
<small>Allergeni (1,4,7)</small>	
Calamarata, datterino giallo, provola affumicata, gambero viola* e polvere di cipolla bruciata	20
<small>Allergeni (1.2,4,7)</small>	
Pacchero all'Astice*	25
<small>Allergeni (1.2,4,7)</small>	

Secondi

Polpo*, salsa alla luciana e pil pil di baccalà*	18
<small>Allergeni (2,4,6,7,11,14)</small>	
Ricciola* alla mugnaia con caponatina in salmoriglio	20
<small>Allergeni (2,4,6,7,9,11,14)</small>	
Guancia di manzo*, gramolata, salsa verde e crock di patata	20
<small>Allergeni (1,2,4,6,7,8,9,10,)</small>	
Vitello*, fichi e noci	18
<small>Allergeni (5,6,7,8,9,10,11)</small>	

Dessert

Sorbetto al limone	3
<small>Allergeni (1,3,5,6,7,8)</small>	
Semifreddo* ai frutti rossi, cioccolato bianco e pistacchio	7
<small>Allergeni (1,3,5,6,7,8)</small>	
Brioche calda e gelato* alla vaniglia	7
<small>Allergeni (1,3,5,6,7,8)</small>	
Stecco gelato* artigianale, fondente, caramello e mango	7
<small>Allergeni (1,3,5,6,7,8)</small>	

Vini al calice

Cantina Leone De Castris Illivia e Cantina Vallone Versante

Negroamaro rosato	4
Chardonnay	4
Primitivo rosso	5
Negroamaro Rosso	4
Primitivo Rosso	4
Cantina La Delizia	
La Delizia cuveè brut	4
La Delizia Traminer aromatico	5
La Delizia Ribolla Gialla	5
La Delizia Pinot Grigio	5

Bevande

Acqua Panna Naturale cl75	3
Acqua San Pellegrino Frizzante cl75	3
Coca cola 1lt	4.50
Coca cola 33cl/ Coca cola zero 33cl	3
Fanta 33cl	3
Birra Artigianale Birrificio Dose Ginosa Zona Blu 5.5 % vol cl50	7
Birra Artigianale Birrificio Dose 139 Dubbel, rossa 6.5% cl50	7

Coperto 3

*I prodotti contrassegnati possono essere abbattuti e congelati all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati e venduti in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari, come previsto dal regolamento Cen.1169/2011.

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.) Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note. Allergeni alimentari **1.** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. **2.** Crostacei e prodotti derivati. **3.** Uova e prodotti derivati. **4.** Pesce e prodotti derivati, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **5.** Arachidi e prodotti derivati. **6.** Soia e prodotti derivati, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **7.** Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo. **8.** Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. **9.** Sedano e prodotti derivati. **10.** Senape e prodotti derivati. **11.** Semi di sesamo e prodotti derivati. **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂. **13.** Lupini e prodotti derivati. **14.** Molluschi e prodotti derivati.