

ANTIPASTI	Acciuga del cantabrico, peperone arrosto, mascarpone montato 15 (Allergeni: 5; 3)
	Crudo di hamachi, mango, rocoto e latte di mandorle * 16 (Allergeni: 5; 2)
	Carpaccio di sedano rapa, salsa tonnata, furikake, capperi 14 (Allergeni: 5;12)
	Sashimi di toro “Tuscan Black” di Carlo Giusti, honey mustard allo sgombro, topinambur 18 (Allergeni: 14; 5; 11)

PRIMI	Tonnarello burro, alici, lemongrass e sesamo misto 18 (Allergeni: 5; 3; 9; 6)
	Risotto cozze, nduja, pecorino e lime* 21 (Allergeni: 4; 3)
	Pasta infornata, ristretto di vongole e coulis di prezzemolo * 19 (Allergeni: 9; 4; 3)
	Pasta e fagioli, astice confit, la sua bisque e olio alle erbe * 26 (Allergeni: 8; 9)
Coperto 3	

*Potrebbe essere presenti prodotti decongelati

SECONDI	Guancia di manzo, il suo fondo allo sherry, purea di patate 1:1 25 (Allergeni: 3)
	Black cod su salsa di cozze, peperoni, zafferano e colatura di alici* 28 (Allergeni: 4; 3; 5)
	Petto d’anatra, il suo fondo al cointreau, ketchup di carote e cavolo cappuccio 24 (Allergeni: 3; 9; 6)
	Indivia caramellata alla soia, salsa di kefir e Lao gan ma 16 (Allergeni: 1; 3; 7; 9)

DALLA STRADA	Shrimp roll, cavolo rosso, maionese al lime e rafano * 22 (Allergeni: 8; 9; 3; 14)
---------------------	---

CONTORNI	Pack Choi Saltato 6 (Allergeni: 6; 7; 9)
	Purè di Patate 1:1 7 (Allergeni: 3)
	Cime di Rapa Ripassate 6 (Allergeni: Nessuno)

DOLCI E FORMAGGI	Ganache al cioccolato bianco con carpaccio di pere Williams marinate nel sake 7 (Allergeni: 3)
	Pain Perdu tostato e crema inglese 7 (Allergeni: 3; 9; 14)
	Tavola di Formaggi selezione “Stella Di Cecca” 18 (Allergeni: 3)





LISTA VINI

Numero	Allergene	Descrizione
1	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
2	Frutta a guscio	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
3	Latte e derivati	Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
4	Molluschi	Cappasanti, ostrica, cannolecchio, tellina, cozza, vongola, patella
5	Pesce	Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
6	Sesamo	Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
7	Soia	Prodotti derivati come: latte di soia, tofù, spaghetti di soia e simili
8	Crostacei	Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
9	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
10	Lupini	Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e simili
11	Senape	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
12	Sedano	Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
13	Anidride solforosa e solfiti	Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.
14	Lova e derivati	Lova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsioni, pasta all'uovo