

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*	25
Allergeni 1 2 4 5 8 14	

Primi

Fettuccina all'astice*	28
Allergeni 1 2 4 6 7 9 12 14	
Pennoni, zucchini, scampi cruit*, menta, lime e ricotta	21
Allergeni 1 2 4 6 7 9 11 12 14	
Calamarata al datterino giallo, provola affumicata, gambero viola*, polvere di cipolla tostata	22
Allergeni 1 2 4 6 7 12 14	
Candele con salsa di peperoni arrosto, fondente al pecorino e guanciale	18
Allergeni 1 6 7 12	

Secondi

Polpo* in crudaiola e gazpacho di pomodoro	22
Allergeni 2 4 6 9 11 12 14	
Spigola*, cozze, salsa di zucchine, limone	22
Allergeni 2 4 6 9 11 12 14	
Guancia di manzo*, cipolla confit, spinacino al sesamo e soffice di patata al tartufo	20
Allergeni 1 6 7 9 10 11 12	
Vitello*, piselli e nocciola	20
Allergeni 1 6 7 8 9 10 11 12	

Dessert

Sorbetto al limone*	3
Allergeni 1 3 5 6 7 8	
Tiramisù	8
Allergeni 1 3 5 6 7 8 11	
Brioche* calda e gelato alla vaniglia*	8
Allergeni 1 3 5 6 7 8 11	
Dessert del giorno	8

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	

Cantina Di Venosa

Aglianico rosato	4
Malvasia bianca della Basilicata	4
Aglianico rosso	4

Cantina La Delizia

La Delizia cuveè brut	4
La Delizia Sauvignon	5
La Delizia Ribolla Gialla	5
La Delizia Pinot Grigio	5

Bevande

Acqua Lurisia Naturale cl75	3
Acqua Lurisia cl75	3
Coca cola 1lt	5
Coca cola 33cl/ Coca cola zero 33cl	3
Fanta 33cl/ Sprite 33cl	3
Birra 33cl	3
Caffè	1
Aperol Spritz	7
Gin Tonic	10

Coperto 3

Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 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, noci di acagiu, pecan, brasilie, pistacchi e noci macadamia) 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 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3 e successive integrazioni. Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

* Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.

= Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.