ANTIPASTI

Acciuga del cantabrico, peperone arrosto, mascarpone montato 15
(Allergeni: 5; 3)

Crudo di hamachi, mango, rocoto e latte di mandorle * 19
(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)

Toast di gamberi con mayo al kimchi * 18
(Allergeni: 3; 7; 8; 9; 14)

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)

Conchiglie rigate, burro acido al curry giallo, calamaretti marinati, shitake e polvere di rapa rossa * 20
(Allergeni: 3; 9; 5;)

SECONDI

Guancia di manzo, il suo fondo allo sherry, purea di patate 1:1 25
(Allergeni: 3)

Sgombro cbt, patata al lime e chimichurri al dragoncello 21
(Allergeni: 5)

Anatra arrosto, curry rosso thai, cocco e verza all’aceto di riso 26

Cavolfiore brasato, crema di cavolfiore, tahina morbida e ceci alla paprika 18
(Allergeni: 6)

Trippa di rana pescatrice in rosso* 21
(Allergeni:3,5)

CONTORNI

Pack Choi Saltato 6
(Allergeni: 6; 7; 9)

Purè di Patate 1:1 7
(Allergeni: 3)

Friggitelli arrostiti 7
(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)

Coperto 3

*Potrebbe essere presenti prodotti decongelati

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	Cappasanta, ostrica, cannolicchio, 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, tofu, 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	Uova e derivati	Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsioni, pasta all'uovo