



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
Tartar di manzo carciofi, nocciole e parmigiano (1,7,8)	21
Puntarelle, scampi e limone (1,2,4,5,9)	25
Cheese cake salmone affumicato e lamponi (1,2,3,5,7,11)	19

Primi Piatti

Tagliatella carciofi e gamberi ^(1,2,3,4,9)	24
Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello ^(1,5,9)	25
MIN. PER 2 PERSONE	
Spaghettone Mancini alle vongole e taralli ^(1,4,5,8, 11,14)	23
Ravioli di stracotto di manzo, spuma al parmigiano 36 mesi e pesto di cerfoglio ^(1,7,8,9)	19

Secondi Piatti

Pescato del giorno secondo mercato	AL KG	70
• crosta di sale		
• al forno con salsa alla mediterranea ^(3,4)		
Trancio di branzino, fagioli borlotti e cavolo nero ^(1,4,5,9)		28
Guancia di vitello CBT, polenta di “crenna” e topinambur ^(1,5,7,8)		23
Filetto di vitello bardato cotto rosa, zucca e erborinato leggermente piccante ^(5,7)		25

*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.

