



Gentile Ospite,

La ringraziamo per aver scelto il nostro locale. Ci auguriamo che la sua permanenza si svolga secondo le sue aspettative. Da parte nostra cercheremo di fare il meglio per soddisfare i Suoi desideri. Ci siamo organizzati per consentirLe una scelta alimentare in piena sicurezza seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici che, sappiamo possono provocare in persone sensibili reazioni indesiderate e fastidiose. Qui di seguito troverà una tabella degli Allergeni ed ognuno abbinato ad un numero, questi numeri saranno riportati sotto le pietanze della carta qualora ci fosse un allergene presente, per consentire di soddisfare ogni sua curiosità al riguardo. Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle sue scelte. Buon Appetito!

ELENCO ALLERGENI

- | | | |
|--------------|-------------------|----------|
| 1)SESAMO | 2)SENAPE | 3)LUPINI |
| 4)UOVA | 5)FRUTTA A GUSCIO | 6)SEDANO |
| 7)SOLFITI | 8)MOLLUSCHI | 9)LATTE |
| 10)ARACHIDI | 11)GLUTINE | 12)SOIA |
| 13)CROSTACEI | 14)PESCE | |

Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarLa nel migliore dei modi.

5 S E N S I

Carne Salada, Sesamo, Melanzana e Tofu

(1-12)

Uovo pochè, Gambero di Mazara, Insalata Cruda, Cotta e Marinata

(4-9-13)

Tajarin alla Puttanesca di Peperoni

(4-7-11-14)

Coppa Caramellata, Fagiolo Bianco, Pop Corn e Scalogno Agrodolce

(7-9-12)

Pannacotta e Mou al Ginseng

(9-11)

Escluse Bevande e Coperto

37-

NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI AL MENU'

ESSENZA

5 Piatti che potrai scegliere alla carta.

(Ai piatti contrassegnati da * verranno aggiunti 10 Euro)

Le pietanze scelte dal menù dovranno essere uguali per tutti

Il menu' non e' condivisibile

Escluse Bevande e Coperto

55-

ANTIPASTI

Carne Salada, Sesamo, Melanzana e Tofu 15-

(1-12)

Cavolfiore, Ostrica e Limone Bruciato 15-

(8-11-12)

Quaglia, insalata Russa allo Zafferano, Liquirizia e Rabarbaro 15-

(4-7-9-11)

Baccalà', Cime di Rapa e Marinara 17-

(4-9-11-14)

Inoltre

Uovo pochè, Gambero di Mazara, Insalata Cruda, Cotta e Marinata

(4-9-13)

PRIMI

“Plin” di Guancia di Vitella, Minestra Piccante di Broccolo e Seppia 16-

(4-6-7-8-9-11-14)

Ravioles, Castelmagno, Barbabietola e Gruè 16-

(4-9-11)

Spaghetti Bossolasco alle Vongole 17-

(7-8-11-14)

Riso, Mozzarella, Wasabi e Ostrica 20-

(7-8-9-14) *

Tortello alle Erbe, Lumache e Latticello 25-

(4-6-7-9-11) *

Inoltre

Tjarin alla Puttanesca di Peperoni

(4-7-11-14)

SECONDI

Anatra all'Arancia e 'Nduja 29-
(7-9) *

Filetto di Vitella, Dashi e Porcini 32-
(7-9-12-13-14) *

Piccione, Banana e Arachidi 43-
(4-5-6-7-9-10-11) *

Ombrina, Mortadella, Pistacchio e Zucchine alla Scapece 25-
(5-7-9-14) *

Inoltre

Coppa Caramellata, Fagiolo Bianco, Pop Corn e Scalogno Agrodolce
(7-9-12)

DOLCI

Bouquet , Zucca, Castagna e Cacao

12-

(4-9)

Crema di Capra, Pepe e Barolo, Crumble al Rosmarino e Fichi 12-

(4-7-9-11)

Biscuit ai 2 Cioccolati

10-

(4-5-9-11)

Limone, Peperoncino e Menta

10-

(4-9-11)

Inoltre

Panna Cotta e Mousse al Ginseng

(9-11)

FORMAGGIO AL CARRELLO

Piatto Piccolo 3 Pezzi	12-
Piatto Medio	18-
Piatto Grande S.Q ad aggiunta	4-

VINI CONSIGLIATI

Seren Moscato Passito	10-
Sauternes Chateau Gravas	6-

BEVANDE

Acqua Sparea 750 ml.	2-
Bibite	3,5-
Birra Engel Gold 50 cl.	7-
Caffè	2-
Amari	4-
Coperto	3-

Pesce Decreto Legislativo CE 853/2004 Allegato III Sezione VIII

Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del regolamento CE 853/2004 Allegato III sezione VIII cap.3 lettera D punto 3

Pasta Decreto Legislativo n. 231/2017

Pasta Fresca fatta in casa artigianalmente la quale subisce un processo di bonifica preventiva per una corretta conservazione dell'alimento per il nostro Ospite.