



Menu Degustazione

ANTIPASTI

(1,7,10) Zuppetta di radicchio con zucca cotta a bassa temperatura, crema di mostarda di frutta e pop di patate

(1,4,7,14) Polpo alla puttanesca

PRIMI

(1,3,7) Il "RE" Casoncello dello Chef

(1,7) Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele

SECONDI

(1,4,7) Ossobuco di pescatrice alla marinara con vellutata di patata rossa

DESSERT

(1,3,7,8) Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi

Acqua Panna e San Pellegrino

Allergeni

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e i loro ceppi derivati e 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 vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (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 sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi V: piatto VEGANO o VEGETARIANO

il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Tasting Menu

STARTER

(1,7,10) Red chicory soup with pumpkin cooked at low temperature, fruit mustard cream and potato pops

(1,4,7,14) Octopus “Puttanesca” style

FIRST COURSES

(1,3,7) The “Chef’s” Casoncello

(1,7) Maccheroni “Assassina” style with buffalo cheese fondue and honey breadcrumbs

SECOND COURSES

(1,4,7) Monkfish marrowbone “Marinara” style with red potato cream

DESSERT

(1,3,7,8) Hazelnut Opéra cake, buffalo cheese and figs

Panna e San Pellegrino Water

Allergens:

(1) cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, and their derived strains and products; (2) crustaceans and products thereof; (3) eggs and egg products; (4) fish and fish products; (5) peanuts and peanut products; (6) soya and soya products; (7) milk and milk products including lactose; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products; (9) celery and products thereof; (10) mustard and products thereof; (11) sesame seeds and sesame products; (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg; (13) lupins and products thereof; (14) mollusks and mollusk products (V)
vegetarian / vegan

The fish intended to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the regulation CE 853/2004