

In seguito alla nuova normativa comunitaria “regolamento dell’Unione europea 1169/2011” vi alleghiamo qui di seguito il “Foglietto illustrativo degli allergeni”.

È obbligo infatti avvisare i clienti che i piatti prodotti in questo ristorante possono contenere uno o più prodotti elencati qui di seguito. Il personale di sala sarà a vostra disposizione per ogni dubbio e informazione. Da tenere presente che il sedano, allergene n. 9 e i crostacei, allergene n. 2 sono presenti in molte preparazioni, in quanto utilizziamo un brodo ricavato per infusione di sedano, carota, cipolla e crostacei in acqua bollente. Non esitate a chiedere al nostro personale di sala la possibilità di eliminare l’allergene dal piatto, sempre se è possibile, pur sapendo che tutti gli ingredienti sono lavorati all’interno della medesima cucina, ed è pertanto presente la possibilità di contaminazione incrociata. Ci teniamo a far sapere ai nostri ospiti che nella preparazione di qualsiasi piatto viene comunque garantita la massima attenzione in modo tale che gli ingredienti non si mischino se non richiesto dalla ricetta.

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 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
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



# Menù degustazione “la tradizione”

“Acquario di mare”

\*\*\*

Gamberoni dorati 2018

\*\*\*

Ravioli del Plin ripieni di cavolo nero su fonduta di erborinato della Valsassina e gambero rosso di Porto S. Spirito

\*\*\*

Filetto di branzino alla brace su finferli scottati e salsa al prezzemolo

\*\*\*

Il classico tiramisù

*Menu e coperto € 55,00 a persona escluso bevande.*

*Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di un intero tavolo lo scelgono e, per motivi di servizio, entro e non oltre le 21.15*



# Menù degustazione “creativo”

Tartar di capasanta nostrana, pere fermentate allo zenzero e alga “Dulse” marinata

\*\*\*

Moscardini di Venezia con salsa verde e nera

\*\*\*

Brodo di cicale di mare, gnocchi morbidi di zucca e olio di verbena odorosa

\*\*\*

Spaghetti di Gragnano con seppie “All-in”

\*\*\*

Filetto di Ricciola “dry aged” alla brace con salsa “umami” di funghi

\*\*\*

Il bosco

Cream cheese, frutti di bosco e rapa, biscotto al caramello salato, pino, cipresso e ginepro

*Menu e coperto €70,00 a persona escluso bevande.*

*Il menu viene servito esclusivamente se tutti i commensali di un intero tavolo lo scelgono e, per questioni di servizio, entro e non oltre le 21.15.*



*...Non solo pesce*

## Antipasti

Carpaccio di manzo con finferli marinati

€ 10,00

Culatello di zibello d.o.p. podere Cadassa con crostoni di pane

€ 16,00

Tortino di zucca su fonduta di Asiago dolce

€ 8,00

## Primi Piatti

Tagliolini con ragù di lepre cacciata

€ 12,00

Tagliolini all'uovo con funghi dell'Altopiano

€ 10,00

Ravioli del Plin ripieni di cavolo nero su fonduta di erborinato della Valsassina

€ 12,00

## Secondi Piatti

...alla brace:

tagliata, costata, Fiorentina di Sorana

a peso... € 4,00/hg



## Antipasti Crudi di Pesce

Il nostro Acquario di mare: selezione delle crudità  
€ 25,00

Scampi crudi marinati  
€ 18,00

Tartar di capasanta nostrana, pere fermentate allo zenzero e alga "Dulse" marinata  
€ 20,00

Sashimi di tonno con insalata di mele verdi, olio di mandorla e alghe  
€ 22,00

## Antipasti Cotti di Pesce

Gamberoni dorati 2018  
€ 15,00

"Il marecotto"  
€ 16,00

Moscardini di Venezia con salsa verde e nera  
€ 18,00

Spuma di patate e polenta con baccalà cotto a bassa temperatura e polvere di porcini  
€ 16,00



## Primi Piatti

Risotto mantecato al profumo di bosco e scampi crudi (min. due persone)  
€ 16,00 a porzione

Brodo di cicale di mare, gnocchi morbidi di zucca e olio di verbena odorosa  
€ 16,00

Spaghetti di Gragnano con seppie "All-in"  
€ 16,00

Tagliolini 100% conchiglie  
€ 16,00

Ravioli del Plin ripieni di cavolo nero su fonduta di erborinato della Valsassina e  
gambero rosso di Porto S. Spirito  
€ 16,00

## Secondi Piatti

Il pescato del giorno alla brace o al forno  
da € 20,00 a porzione (min. due persone)

Aragosta dell'Isola di S. Elena al burro e rosmarino, topinambur e tartufo nero  
€ 35,00

Filetto di Ricciola "dry aged" alla brace con salsa "umami" di funghi  
€ 20,00

Baccalà alla vicentina  
€ 16,00

\*In mancanza di prodotti freschi si usano prodotti surgelati di ottima qualità.



## I Dessert

Crostatina di mele e cannella | € 8,00

Consigliamo un calice di: | torcolato d.o.c. 2012 | Maculan | € 8,00

Il bosco | € 8,00

Cream cheese, frutti di bosco e rapa, biscotto al caramello salato, pino, cipresso e ginepro

Consigliamo un calice di: | Clematis i.g.t. 2012 | Zaccagnini | € 10,00

Classico tiramisù | € 6,00

Consigliamo un calice di: | passito di Sicilia i.g.p. 2010 100% moscato | Colosi | € 6,00

Pere vino e cioccolato | € 8,00

Consigliamo un calice di: | passito rosso d.o.c.g. 2014 | Zaccagnini | € 6,00

Millefoglie di cacao e mais, spuma di mandorle e zucca, sorbetto alla mostarda | € 8,00

Consigliamo un calice di: | malvasia delle Lipari | Colosi | € 6,00

## I Sorbetti & Gelati

Sorbetto al frutto della passione € 4,00

Sorbetto ai frutti di bosco € 4,00

Gelato allo yogurt e visciole € 4,00

Gelato al cioccolato fondente 70% Guanaja Valrhona € 4,00

