

QUINTESSÉENZA
R I S T O R A N T E

M E N U' T A R T U F O B I A N C O

Battuta di fassona, senape, erbe

Uovo, funghi, fonduta di formaggio di capra

Tagliolini mantecati al burro

Guancia di vitello, carciofi, patata allo zafferano

Caffè e zabaione: spuma al caffè, gelato allo zabaione, caramello salato

110 a persona
(Tartufo bianco escluso)

N.B. in aggiunta costo del tartufo 6,5euro/grammo

CLASSICI E QUINTESSENZIALE NON SONO SERVITI CONTEMPORANEAMENTE ALLO STESSO TAVOLO

MENU DEGUSTAZIONE

CLASSICI

realizzato esclusivamente per l'intero tavolo, vini e bevande escluse

Seppia, cavolo nero, acciuga

Sgombro, spinaci ed ostrica

Tortelli di ricotta, gambero rosso, bisque al moscato di Trani
(anno 2014)

Maccheroncini, cozze e rucola

Faraona, scalogno, uva, castagne

Colazione del Contadino: biscotto soffice, gelato di ricotta, salsa di frutta
(anno 2015)

115 a persona

Abbinamento calici 60 a persona

QUINTESSENZIALE

realizzato esclusivamente per l'intero tavolo, vini e bevande escluse

Nasello, crucifere, caviale, curry verde

Funghi, mela e nocciola

Spaghettoni, baccalà, olive dolci, uova di trota

Risotto, agrumi, capperi ed erbe

Pescatrice, ricci di mare, carote ed alloro

Spuma ai frutti di bosco, cioccolato, gelato all'erborinato di capra

115 a persona

Abbinamento calici 60 a persona

Calice Champagne in aperitivo 20

C R U D I

Ostriche▲ Spéciales Dominique 8euro cad.

Allergeni (14)

Gamberi rossi*▲ 12euro/etto

Allergeni (2)

Ombrina marinata*▲, cerfoglio, mela verde 32

Allergeni (4)

A N T I P A S T I

Polpo*, bietole, capperi, alghe, gel di mare 30

Allergeni (4,14)

Nasello*, crucifere, caviale, curry verde 32

Allergeni (4)

Uovo alla coque, dragoncello, tartufo nero 28

Allergeni (3,7)

Funghi, mela e nocciola 30

Allergeni (8)

P R I M I P I A T T I

Tortelli di ricotta*, crudo di gamberi rossi*▲, bisque al moscato di Trani 30

Allergeni (1,2,3,4,7,12)

Paccheri ai crostacei: crudo di gamberi e scampi*▲, astice* 40

Allergeni (1,3,4,7)

Risotto, agrumi, capperi ed erbe 30

Allergeni (1,6,7)

Spaghettoni, baccalà, olive dolci, uova di trota 35

Allergeni (1,4,7)

S E C O N D I P I A T T I

Astice*, zucca e vinaigrette 65

Allergeni (2)

Anguilla* alla brace, pancotto, pera e lattuga 35

Allergeni (1,4)

Pescatrice*, ricci di mare, carote ed alloro 32

Allergeni (4)

Costata di manzo*, carciofi, patata allo zafferano 35

Allergeni ()

Dal Gargano al Salento: torcinelli* di agnello, gamberi rossi*▲30

Allergeni (2,4)

DOLCI E FORMAGGI

Colazione del Contadino: biscotto soffice, gelato di ricotta, salsa di frutta 18

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Moscato di Trani – Villa Schinosa 9

Caffè e zabaione: spuma al caffè, gelato allo zabaione, caramello salato 18

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Ben Ryé – Donnafugata 16

Pera, vaniglia e nocciola: pasta sfoglia, pera, mousse di vaniglia, gelato alla nocciola 20

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Sauternes – Château Gravas 15

Bosco e blu: spuma ai frutti di bosco, cioccolato, gelato all'erborinato di capra 18

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Banyuls Baillaury Gran Cru – Abbe Rouse 15

Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa 9

Allergeni (7)

Formaggi 22

Allergeni (7)

abbinamento suggerito: Muffato della Sala – Antinori 16

Acqua Filette 4

Servizio pane e coperto 5

Caffè e piccola pasticceria 3

Selezione "Le vie del tè – Firenze" 5

Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 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 (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, pecan, brasil, pistacchi e noci macadamia) 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 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3 e successive integrazioni. Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

* Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati scongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.

▲ Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.