

Classici e Quintessenziale non sono serviti contemporaneamente allo stesso tavolo

MENU DEGUSTAZIONE

CLASSICI

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

Insalata di tonno rosso, pomodoro verde, kiwi, cetriolo

Patata, cipolla e pane croccante

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

Spaghetto ai ricci di mare

Spigola, fagiolini, nocciola

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

115 a persona

Abbinamento calici 60 a persona

QUINTESENZIALE

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

Scampo fritto, carota, ananas, yuzu e cardamomo

Trippa di baccalà, zucchine novelle, caviale di aringa affumicata

Risotto, scorfano, finocchio, arancia

Minestrone di verdure di stagione

Pescatrice, spinaci, olio EVO, mozzarella

Fragola, yogurt, verbena

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)

Ricciola marinata*▲, passion fruit, mandorla, ricci di mare 32

Allergeni (4,14)

A N T I P A S T I

Scampo fritto*, carota, ananas, yuzu, cardamomo 35

Allergeni (4,8)

Tripa di baccalà*, zucchine novelle, caviale di aringa affumicata 32

Allergeni (14)

Sgombro*, piselli, menta, limone 28

Allergeni (2)

Uovo alla coque, asparagi, zafferano 29

Allergeni ()

P R I M I P I A T T I

Tortelli di ricotta*, 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)

Pasta mista, frutti mare e patate 35

Allergeni (1,2,4,6,14)

Risotto, scorfano*▲, finocchio, arancia 35

Allergeni (4)

Minestrone di verdure di stagione 28

Allergeni (1,7)

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

Sogliola alla mugnaia* e zucchine 35

Allergeni (7)

Astice al rosmarino*, lattuga, rucola, pistacchio 67

Allergeni (14)

Pescatrice*, spinaci, olio EVO, mozzarella 32

Allergeni (4)

Pluma di suino iberico*, rapa rossa e ciliegie 35

Allergeni ()

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

Allergeni (2,4)

D O L C I E F O R M A G G I

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

Fava di Tonka, soffice alla mandorla, carota e polvere di limone nero 20

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Banyuls Baillaury Gran Cru – Abbe Rouse 15

Mascarpone, crema al caffè, gelato alla noce pecan 18

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Ben Ryé – Donnafugata 16

Fragole, panna cotta allo yogurt, sorbetto alla verbena 18

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Sauternes – Château Gravas 15

Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa 9

Allergeni (7)

Formaggi 22

Allergeni (7)

abbinamento suggerito: Muffato della Sala – Antinori 16

Acqua 4

Servizio pane e coperto 5

Caffè Agust 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 acagiu, pecan, brasilie, 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 decongelati 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.