

Classici e Quintessenziale non sono serviti contemporaneamente allo stesso tavolo

MENU DEGUSTAZIONE

CLASSICI

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

Nasello, crucifere, curry verde

Carote, ribes, cumino, aglio nero

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

Fregola, frutti rossi, olive nere, erborinato di capra. erbe

Faraona, scalogno, uva, castagna

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

120 a persona

Abbinamento calici 70 a persona

QUINTESENZIALE

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

Triglia, topinambur, spinaci, olive nere

Funghi, lenticchie, nocciola

Riso, scalogno, caviale, pera e prugna

Pappardelle alle castagne, ragù di carni bianche

Spigola, carota, zafferano

Miele, yogurt e mandorla

120 a persona

Abbinamento calici 70 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)

A N T I P A S T I

Insalata di mare*▲, porri e patate 35

Allergeni (2,4,14)

Astice* alla catalana: gazpacho, pomodoro, cipolla in agrodolce 37

Allergeni (2,4,14)

Triglia*, topinambur, spinaci, olive nere 30

Allergeni (1,4)

Funghi, lenticchie, nocciola 29

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 32

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

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

Allergeni (1,2,4,7)

Conchiglie e frutti di mare*▲ 32

Allergeni (1,2,4,7,14)

Riso, scalogno, caviale*▲, pera e prugna 35

Allergeni (4)

Pappardelle alle castagne, ragù di carni bianche 32 *Allergeni (1,8)*

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

Spigola*, carota, zafferano 35

Allergeni (4)

Rombo*, melanzana affumicata, mela annurca 35

Allergeni (2)

Cervo*, frutti rossi, cipolla rossa 36

Allergeni (1)

Dal Gargano al Salento: torcinelli* di agnello, crudo di 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

Millefoglie, vaniglia, caramello salato e noce pecan 20

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Sauternes – Château Roumieu 15

Miele, yogurt e mandorla 18

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Ben Ryé – Donnafugata 16

Foresta nera 20

Allergeni (1,3,7,8)

abbinamento suggerito: Banyuls Baillaury Gran Cru – Abbe Rouse 15

Selezione di gelati e sorbetti 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 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.