MENU DEGUSTAZIONE

Ricordare

Principio...
Cotechino di seppia al curry verde e puntarelle macerate
Gnudi di cipolla e fossa
Gnocchetti di patate, acetosella, bietole e vongole
Ricciola, salsa "Blanquette", cardo e ricci di mare
oppure Guancia di maiale, funghi e cotogne
Finocchio crudo e ghiacciato, yogurt e birra
"Coccole"

Menù	62
Abbinamento vini, 4 calici	30
Abbinamento fermentati, infusi ed estratti, 4 calici	25

Riscoprire

Principio...
Mazzancolla marinata al Campari, foie gras ghiacciato e pepe rosa
Cotechino di seppia al curry verde e puntarelle macerate
Lingua di manzo glassata, melagrana e radicchio
Gnudi di cipolla e fossa
Paccheri artigianali ai fegatini di mare
Piccione al forno, zucca e caco
Mandarino, lenticchie, semi di zucca e polline
Fico, gorgonzola e mandorle
"Coccole"

Menù	84
Abbinamento vini, 5 calici	38
Abbinamento fermentati, infusi ed estratti, 5 calici	30

ALLA CARTA

Antipasti

Mazzancolla marinata al Campari, foie gras ghiacciato e pepe rosa	25
Cotechino di seppia al curry verde e puntarelle macerate	23
Lingua di manzo glassata, melagrana e radicchio	23
Gnudi di cipolla e fossa	23

Paste

Gnocchetti di patate, acetosella, bietole e vongole	23
Passatelli “rotti” alle castagne, lumache, lieviti ed alghe	23
Tagliolini di “strozzapreti”, burro affumicato, vaniglia e parmigiano	23

Portate

Ricciola, salsa “Blanquette”, cardo e ricci di mare	32
Guancia di maiale, funghi e cotogne	32
Piccione al forno, zucca e caco	35

Finale

Fico, gorgonzola e mandorle	12
Mandarino, lenticchie, semi di zucca e polline	12
Finocchio crudo e ghiacciato, yogurt e birra	12

Acqua ultrafiltrata	3
Caffè Poli selezione “Biologica”	3
Coperto	3

*

La carta ed il menu possono subire variazione secondo le disponibilità del mercato e secondo ciò che la natura giornalmente ci offre.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.