

MENU DEGUSTAZIONE

Ricordare

Principio...

Sgombro, ravanelli e panna acida

Minestrone tiepido al pesto

Gnocchi di zucchine, acetosa e vongole

Trancio di pescato, emulsione del suo estratto, alghe ed erbetto

Oppure Agnello ai ferri, melanzane e talli d'aglio

Piada croccante, squacquerone, rucola e fichi caramellati

“Coccole”

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

Riscoprire

Principio...

Sgombro, ravanelli e panna acida

Catalana di Gamberi Rossi, pomodorini e ciliegie

Quaglia alla diavola, carota e sommacco

Minestrone tiepido al pesto

Cappelletti freddi alla gentilina, canocchie cotte e crude

Polletto cotto al sale, cipollotti, limone fermentato e salsa iodata

Pesca sciroppata all'Alchermes, limone e basilico

Cioccolato, lampone e peperone rosso

“Coccole”

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

ALLA CARTA

Antipasti

Catalana di Gamberi Rossi, pomodorini e ciliegie	26
Sgombro, ravanelli e panna acida	23
Quaglia alla diavola, carota e sommacco	23
Minestrone tiepido al pesto	23

Paste

Cappelletti freddi alla gentilina, canocchie cotte e crude	25
Gnocchi di zucchine, acetosa e vongole	25
Tagliolini di "strozzapreti", burro affumicato, vaniglia e parmigiano	25

Portate

Trancio di pescato, emulsione del suo estratto, alghe ed erbe	32
Polletto cotto al sale, cipollotti, limone fermentato e salsa iodata	35
Agnello ai ferri, melanzane e talli d'aglio	32

Finale

Piada croccante, squacquerone, rucola e fichi caramellati	12
Pesca sciroppata all'Alchermes, limone e basilico	11
Cioccolato, lampone e peperone rosso	13

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.