

MENU DEGUSTAZIONE

Ricordare

Principio...

Carpaccio di capasanta, porcini e miele

Minestrone tiepido al pesto

Passatelli rotti di castagne, lieviti, alghe e tartufo nero

Trota al vino bianco, radici e pepe verde

Oppure Coniglio, verza e salsa del salumiere

Fico, gorgonzola e mandorle

“Coccole”

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

Riscoprire

Principio...

Carpaccio di capasanta, porcini e miele

Calamaro, olive e uva

Quaglia alla diavola, carota e sommacco

Minestrone tiepido al pesto

Riso, funghi e prezzemolo

Anatra “all’arancio”

Cioccolato bianco, limone e salicornia

Rapa rossa, robiola e lampone

“Coccole”

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

ALLA CARTA

Antipasti

Carpaccio di capasanta, porcini e miele	26
Calamaro, olive e uva	23
Quaglia alla diavola, carota e sommacco	23
Minestrone tiepido al pesto	23

Paste

Riso, funghi e prezzemolo	25
Curzul di farina bruciata, cavolo nero, cozze e limone	25
Passatelli rotti di castagne, lieviti, alghe e tartufo nero	25

Portate

Trota al vino bianco, radici e pepe verde	32
Anatra "all'arancio"	35
Coniglio, verza e salsa del salumiere	32

Finale

Rapa rossa, robiola e lampone	12
Cioccolato bianco, limone e salicornia	12
Fico, gorgonzola e mandorle	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.