

Menu Degustazione “A mano libera ” 55€

Menu' composto da cinque portate di terra e di mare create dallo Chef Marco Volpin.

Il menu e' dedicato a coloro che desiderano farsi guidare in un percorso gastronomico alternativo e libero da qualsiasi regola.

***IL MENU' “A mano libera” include: coperto & servizio; bevande escluse**

***Per garantirvi un miglior servizio, la scelta del menu' degustazione dovrà essere la stessa per tutti i commensali del tavolo.**

***Per garantirvi un miglior servizio, la scelta del menu' degustazione dovrà essere la stessa per tutti i commensali del tavolo.**

Menu “ Piccole Grandi Tentazioni Summer edition 2017” 35 €

Essenza di Pomodoro, Burrata, Olive e Capperi ☒

Piovra Croccante, Salsa di Mandorle e Funghi Shiitake ☞ ☒

Tent' Hamburger di Crostacei ☒

Le Dolci Tentazioni dello Chef

Menu “ Tentazioni di Mare ” 45 €

**Scampi Crudi con Cous Cous al Nero di Seppia e Maionese al Curry*

Spaghettono Freddo allo Scoglio ☞

Tonno Rosso, Peperoni Dolci, Salsa Verde ed Olive Taggiasche ☞

Ananas, Fior di Latte e Liquirizia ☒

***Entrambi i menu degustazione comprendono:coperto & servizio; bevande escluse**

☒ **Preparazione che puo essere degustata da persone intolleranti al glutine**

☞ **Preparazione che puo' essere degustata dagli intolleranti ai latticini**

ANTIPASTI

Essenza di Pomodoro, Burrata, Olive e Capperi

12,00 € ☒

**Scampi Crudi con Cous Cous al Nero di Seppia e Maionese al Curry*

17,00 €

Cappesante, Stracchino, Broccoletti Selvatici e Tartufo Nero ☒

18,00 €

Tartare di Gambero Rosso, Caprino, Pistacchio e Melanzane

19,00 €

GRAN Selezione di Pesce Cotto

**(Gamberi rosa, Cappesante, Piovra, Baccalà , Granseola, Pesce azzurro) ☒ ☞*

25,00 €

GRAN Selezione di Pesce Crudo ☒ ☞

**(Scampi, Tonno, Cappesante, Ostriche, Gamberi rosa, Gamberi rossi)*

25,00 €

****il prodotto è stato sottoposto a bonifica sanitaria secondo legislatura***

*****Per le pietanze condivise verrà addizionato il 30% del prezzo intero***

PRIMI PIATTI

Pasta e Fagioli: Summer Edition ☞
14,00 €

Bon bon di Baccalà Mantecato, Delicata di Rafano e Prezzemolo
15,00 €

Spaghettono Freddo allo Scoglio ☞
14,00 €

Risotto al Pomodoro, Acciughe del Cantabrico, Bufala e Basilico ☒
12,00 €

***Il menu' potrebbe subire delle leggere variazioni che dipenderanno dalla disponibilità delle materie prime durante la stagione.*

☒ *Preparazione che puo essere degustata da persone intolleranti al glutine*

☞ *Preparazione che puo' essere degustata dagli intolleranti ai latticini*

SECONDI PIATTI

Involtino di Manzo, Noci , Rosmarino, Pomodorini e Mozzarella
16,00 €

Piovra Croccante, Salsa di Mandorle e Funghi Shiitake
17,00 € ☒ ☞

Tonno Rosso, Peperoni Dolci, Salsa Verde ed Olive Taggiasche
18,00 € ☞

Coda di Rospo, Zafferano, Zucchine e Guanciale di Sauris
19,00 € ☒ ☞

Gamberoni Croccanti e Gazpacho Estivo
15,00 € ☞

Tent' Hamburger di Crostacei
20,00 € ☒

****il prodotto è stato sottoposto a bonifica sanitaria secondo legislatura***

*****Per le pietanze condivise verrà addizionato il 30% del prezzo intero***

DESSERT

Ciocco - Tiramisù
10,00 € ☒

Ananas, Fior di Latte e Liquirizia ☒
8,00 €

Crema, Frutti di Bosco e Passion Fruit
8,00 €

Cheese Cake, Ciliege e Menta
8,00 €

Coperto 3,00 €

Acqua Levissima & San Pellegrino 0,75cl 3,00 €

Rimpiazzo del Pane 3,00 €

Caffè (piccola pasticceria) 2,50 €

☒ **Preparazione che puo essere degustata da persone intolleranti al glutine**

☞ **Preparazione che puo' essere degustata dagli intolleranti ai latticini**

Allergeni alimentari Regolamento dell'unione Europea n. 1169/2011.

Premesso che le nostre preparazioni sono soggette a continue variazione in funzione della stagione e della creatività tipica del settore teniamo a precisare che nei nostri prodotti possono essere presenti sostanze riportate nell'elenco allergeni del Reg. CE 1169/2011, che potrete consultare richiedendolo al nostro personale di sala.

Precisando altresì che anche qualora non siano direttamente presenti nelle singole specialità proposte queste vengono preparate in ambiti con possibile presenza (perché utilizzati) di allergeni. Invitiamo il consumatore all'atto dell'ordinazione di chiedere qualsiasi particolareggiata informazione in merito.

Gli allergeni individuati nei Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 (allegato II) che possono provocare allergie o intolleranze alimentari sono:

- Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- Frutta a guscio; cioè mandorle; noccioline, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Operatore Settore Alimentare (OSA)

Si fornisce la presente informativa per comunicare che gli alimenti sfusi del presente esercizio sono suscettibili a provocare allergie o intolleranze e che ulteriori informazioni in merito sono disponibili e facilmente accessibili.