
Menù Degustazione

Benvenuto della Cucina

Ricciola marinata e dolcemente affumicata, crudo di
"Canoce", con Stachys e brodo di Dashi

A, B, D, F

Ravioli ripieni di Maiale alla Thay con Crudo di Gamberi
Rossi e Tom Yam di Pollo

A, B, C, D, E, I, G, N

Gamberi Scottati su Spuma di Patate al Tartufo Nero con
Pioppini all'aceto e "Sorpresa" al Pistacchio

A, B, E, H

Ombrina con Anguilla affumicata e laccata, salsa Tosazu e
Cipollotto Togarashi

A, D, E, F, K

Petto d'Anatra con salsa di "Go", Umeboshi e Cavolo
Marinato

A, B, D, E, F, G, H

.....in attesa del Dolce

Il nostro Babà con Crema Pasticcera, More, Gelato di Frutti

Rossi

A, C, F, G

Disponibile per il tavolo a 90,00€ a persona.

MENU GOURMET

APERITIVI

Ricciola marinata e dolcemente affumicata, crudo di
"Canoce", con Endamame e brodo di Dashi

24,00€

A, B, D, F

Gamberi Scottati su Spuma di Patate al Tartufo Nero con
Pioppini all'aceto e "Sorpresa" al Pistacchio

22,00€

A, B, E, H

Panino al Vapore ripieno di Tartare di Agnello leggermente
scottata con Cipolla Marinata e Salsa Tara

22,00€

A, D, E, F, H, J, K

Pomodoro Farcito con Baccalà Mantecato, Acqua di
Pomodoro e Panna Cotta di Burrata

20,00€

A, D, E, G

Selezione "Calvisius" Caviale 10gr con Burro di Normandia

25,00€

A, D, G

La Nostra Selezione di Prosciutti crudi Italiani con diverse
stagionature

18,00€

A

PRIMI PIATTI

Tagliolini all'Uovo fatti in casa con Tartufo Nero Estivo
26,00€
A, C, E, G

Ravioli ripieni di Maiale alla Thay con Crudo di Gamberi
Rossi e Tom Yam di Pollo
24,00€
A, B, C, D, E, I, G, N

Linguine con salsa al Granchio, Crudo di Seppia, Erba di
Mare, Gel di Zenzero e Sake
25,00€
A, B, D, E, G, I, N

Paccheri Patate e Cozze con "ice" di Ricci di Mare e
Pomodoro Confit
24,00€
A, B, D, I, N

SECONDI PIATTI

Petto d'Anatra con salsa di "Go", Umeboshi e Cavolo
Marinato
30,00€
A, B, D, E, F, G, H

Piovra scottata con Royale di Foie Gras, Cardoncello fritto e
Ciliegie Marinate
30,00€
A, E, F, G, D, I, N

Ombrina con Anguilla affumicata e laccata, salsa Tosazu e
Cipollotto Togarashi
32,00€
A, D, E, F, K

Rombo Kabayaki con insalata scottata, Furikake, Tamarindo
e Spuma Calda Umami
34,00€
A, B, D, E, F, H, I, K, N

E Per Concludere....

La Nostra selezione di Formaggi

15,00€

A, E, G, H

I Nostri Dessert:

Tiramisù

10,00€

A, C, G, H

Sablè alla Vaniglia con Lamponi, Cioccolata fondente e
Capperi salati

10,00€

A, C, F, G, H

Il nostro Babà con crema pasticcera, More e Gelato di Frutti

Rossi

10,00€

A, C, F, G

Caro ospite/cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

LISTA DEGLI ALLERGENI

a. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
maltodestrine a base di grano (1);
sciropi di glucosio a base di orzo;
cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

b. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

c. Uova e prodotti a base di uova.

d. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

e. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

f. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

olio e grasso di soia raffinato (1);
tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

g. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
lattiolo.

- h. Frutta a guscio, vale a dire:** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- i. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- j. Senape e prodotti a base di senape.**
- k. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- l. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- m. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- n. Molluschi e prodotti a base di molluschi**

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre che modifica la Direttiva 2001/13/CE

Nel nostro Ristorante si utilizzano Prodotti Freschi. Nei casi previsti dal Reg. CE 853/04, si utilizza il trattamento di "bonifica preventiva" tramite abbattimento rapido di temperatura.