

*Reciproco flusso di idee, principi, esperienze.*

MATERIA [menù da quattro pietanze più un dolce uguali per il tavolo] 70

SOSTANZA [menù da sei pietanze più un dolce uguali per il tavolo] 80

## PIETANZE

SEPPIA [fave, latte di provola] (7,14)

TRIGLIA [bietola, cacciatora] (4, 7,9)

CIPOLLA [pecorino, cedro, limone ossidato] (7)

TARTARE [brodo di tonno affumicato, quinoa soffiata ] (1, 4)

RAVIOLI [coniglio, fiori di zucca, alici] (1, 3, 4, 7,8)

GNOCCHI [bagna cauda, ricci di mare, finocchietto] (1,3,4)

RISOTTO [aglio orsino, kefir] (7)

SPAGHETTI [pomodoro, spezie orientali] (1)

PESCATO [mugnaia, asparagi bianchi, dragoncello] (1,7,9,12)

PICCIONE [carota bbq, pompelmo rosa, miso] (1,6,9)

ANIMELLA [piselli, caprino, anice stellato] (1,6,7,9)

CHIANINA [taccole, peperoni]

## DOLCI

(3) [cetriolo, mela verde] SALVIA

(1,3,7,8,) [cioccolato, nocciola, panna acida] AMBROGIO

(7,8) [lampone, rabarbaro, aceto di sambuco] MANDORLA

(1,3,7) [perilla, vaniglia, sablè bretone] YUZU

è possibile scegliere **LIBERAMENTE** [due pietanze più un dolce per ogni persona] 75

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALL. II AL REG.1169/2011/CE): (1)CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI, (2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI,(3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, (4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE,(5)ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI,(6)SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, (7)LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, (8)FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI, (9)SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, (10)SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE,(11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO, (12)ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/L IN TERMINE DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE, (13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI,(14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONE CHIEDETE INFORMAZIONI AL PERSONALE ADDETTO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI.