Gli alimenti come carne e pesce,per le preparazioni a crudo o parzialmente crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Al fine di garantirvi la migliore qualità e salubrità dei nostri piatti utilizziamo la tecnica del sottovuoto e dell'abbattimento di temperatura, e li manteniamo a temperatura negativa. Per conservare al meglio tutti i prodotti che utilizziamo

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.CE 1169/2011

1. *Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati*
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 (incluso lattosio)*
8. *Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pecan, brasile, pistacchi e noci macadamia)*
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*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. : Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Vi ricordiamo di ridurre al minimo la suoneria dei telefoni cellulari

Vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare nessun tipo di sigaretta

Percorsi

Terra

(minimo due persone)

Garronese Veneta da noi marinata, funghi, fichi secchi,nocciole **(8)**

Maccheroncini al torchio con stracotto di manzo **(1-3-7-9)**

Guanciale di manzo, morbido e croccante di patate **(7-9)**

Dessert

€ 42,00 a persona

Mare

(minimo due persone)

Gamberi, burrata, prosciutto crudo essicato **(2-7)**

Tagliolino al nero di seppia, gamberi, zucchine croccanti **(1-2-3-11)**

Trancio di spigola, finocchio, arancia **(4)**

Dessert

€ 50,00 a persona

Accordi e disaccordi

i percorsi vengono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

Ciascuna portata è a vostra scelta dalla carta, una portata deve essere un dessert

Terra percorso da 3 portate € 36,00*

Mare percorso da 3 portate € 41,00*

Terra percorso da 4 portate € 46,00*

Mare percorso da 4 portate € 56,00*

**per le portate con il tartufo è previsto un supplemento di € 6,00 a persona*

**le crudità di mare sono previste con i tre assaggi*

**nel percorso non è possibile inserire la degustazione antipasti*

In tutti i percorsi il coperto e il servizio sono inclusi

Abbinamento vini (12)

1 calice € 5,00

2 calici € 9,00

3 calici € 12,00