

LOCANDA RISTORI

Menu

ASSAGGI DELLA LOCANDA

La scelta del menù si intende fatta per tutto il tavolo

MILLEFOGLIE DI FIORI DI ZUCCHINA ^{1, 4, 7}

Fiori di zuccina in tempura, acciughe del Mar Cantabrico, cremoso di bufala e gazpacho andaluso

Zucchini flowers in tempura, Cantabrian Sea anchovies, creamy buffalo mozzarella and Andalusian gazpacho

SPAGHETTONE TIEPIDO TARTARE DI TONNO E LIMONE ^{1, 4, 6, 7}

Spaghettoni Monograno Felicetti serviti tiepidi, limone biologico, tartare di tonno e emulsione di basilico

Spaghetti pasta, cacio cheese and coffee, roasted veal belly

a scelta tra:

SCAMONE DI AGNELLO, MANDORLE E ALBICOCCHES CON CAPONATINA ⁸

Tagliata di scamone di agnello, mandorle, albicocche essiccate e caponatina estiva leggermente speziata

Sliced lamb rump, almonds, dried apricots and mildly spiced caponata

LA MELANZANA DELLO CHEF ^{1, 3, 6, 7}

Cotoletta di melanzana, caciocavallo a scaglie ed emulsione di datterini freschi

Eggplant Milanese with shaved caciocavallo cheese and cherry tomato emulsion

AFFOGATO AL CAFFÈ ⁷

Gelato alla vaniglia, crumble di amaretti e ganache al cioccolato

Vanilla ice cream, amaretti crumble and chocolate ganache

45€ a persona

Abbinamento 3 calici 10€

Abbinamento 3 calici premium 25€

Allergeni

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari vi chiediamo di informare il nostro staff al momento dell'ordinazione o della prenotazione telefonica.

Nelle nostre pietanze potrebbero esserci tracce di cereali contenenti glutine e prodotti derivati, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, lupini o molluschi.

Di seguito l'elenco dei 14 alimenti allergizzanti che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i 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 (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi 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 concentrazioni superiori a 10 mg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tutti gli ingredienti delle pietanze del menù possono aver subito un abbattimento di temperatura controllata, al fine di mantenere la freschezza del prodotto ed inalterata la qualità.

LOCANDA RISTORI

