

Noi.

5 portate a mano libera dello Chef

€ 85

*Al menù possibile abbinare percorso guidato
degustazione vini*

Coperto e nostre panificazioni incluse

Chi ben inizia...

Sgombro, Pak choi e Wasabi 22 €

Cavolo Nero, mandorle, maiale e peperone crusco 18 €

Cavolfiore, mela e tartufo 20 €

Baccalà di rinforzo 20 €

Grano, riso e cereali

Riso acquerello, cachi, castagne,
ragù di coniglio e porto 28 €

Bottone ripieno di nerano, crudo di gamberi
e brodo di crostacei 26 €

Patata patata patata 22 €
(con aggiunta di:
+ Crudo di gamberi + 7 €
+ Tartufo nero + 8 €

Spaghettone cacio, pepe, rafano e ricciola 24 €

Dal mare.

Rombo alla mugnaia 28 €

Salmone, finocchio e pernod 26 €

Le carni al Josper.

Pancia di maialino, patate dolci e arachidi 26 €

Contro filetto di manzo, baby jam affumicata,
mayo alle acciughe, bernese e jus di manzo 30 €

Un dolce finale.

Latte e biscotti 10 €

Banana, cioccolato e Coca cola 10 €

Pane e olio 10 €

Avviso Importante

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

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



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE



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



FRUTTA
A GUSCIO



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



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.