

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

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco in appendice come da Reg. Ce n.1169/2011

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a – 18° C.

Allergeni presenti nel pane e nei prodotti lievitati 1,3,5,6,7,8,10,11,12

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. 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.
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/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

CAPO RIVO

MENÙ CAPORIVO

- Pesce bandiera anni '80 con finocchio e olive Nocellara Del Belice (4,12)
- Palamita arrostita con pappa al pomodoro, lattica e pesto di bietole (4,6,7,12)
- Polipetti alla Luciana con involtino di scarola (1,4,12,14)
- Minestra di tutta la pianta di zuccina con uovo pochè (3,7,12)
- Millefoglie di pesce crudo e crostacei con salsa agli agrumi (2,4,8,9,10,14)

- Ravioli fondenti alle erbe spontanee (1,3,8)
- Spaghetti al pomodoro del Vesuvio (1)
- Mezzi paccheri con ragù di scorfano e broccoli al peperoncino (1,4)
- Linguine ai ricci, sconcigli e vongole veraci (1,14)
- Risotto ai gamberi, agrumi e finocchietto (2,7)
- Pescato del giorno secondo la disponibilità (4)
- Seppia intera in umido (9,12)
- Fritto di calamari e gamberi con intingoli mediterranei (1,2,14)
- Agnello Laticauda alla griglia con patate e cipollotti Nocerino (9,11,12)
- Variazione di maialino nero con salsa alla papacella (10,12)

- Babà con fragoline (1,3,7,12)
- Tiramisù (1,3,7,12)
- Turbante al cioccolato con cuore caldo e nocciola (1,3,5,7,8,12)
- Pera, gelato alla liquirizia e Olio d'Oliva (3,7,12)

LE DEGUSTAZIONI

Radici, Materia, Istinto.

Il nostro menù è un dialogo costante con la stagionalità e ciò che il mercato ci dona giorno per giorno.

Lasciatevi condurre dallo Chef in un percorso dinamico: in fase di ordinazione vi racconteremo le suggestioni, i fuori carta e l'ispirazione del momento



MENÙ RADICI, MATERIA, ISTINTO

Espressione di 5 portate dello chef

€ 120,00

MENÙ 3 PORTATE

Espressione di 3 portate dello chef

€ 80,00

I menù degustazione vengono serviti per tavolo completo

Ogni portata aggiuntiva prevede un supplemento di €25,00, per il dessert €18,00