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) lattiolo.
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 illinoinensis* (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.

CAPORIVO

MENÙ CAPORIVO

Antipasti

Palamita arrostita con pappa al pomodoro, lattica e pesto di bietole (4,6,7,12)

Pesce bandiera anni '80 con finocchio e olive Nocellara Del Belice (4,12)

€ 26,00

Polipetti alla Luciana con involtino di scarola (1,4,12,14)

Carpaccio di pescato del giorno con pistacchio e limone (4,8)

Battuta di vitello Podolica con pesto di prugne, caprino e tartufo (7,9,12)

€ 28,00

Lasagnetta di pesce crudo e crostacei con salsa agli agrumi (2,4,8,9,10,14)

€ 30,00

Gran crudo di pesce:

Piccolo (2,4,14)

€ 45,00

Grande (2,4,14)

€ 55,00

Primi piatti

Ravioli fondenti alle erbe spontanee (1,3,8)

€ 28,00

Linguine ai frutti di mare (1,14)

Mezzi paccheri con ragù di scorfano e broccoli al peperoncino (1,4)

€ 32,00

Risotto ai gamberi, agrumi e finocchietto (2,7)

€ 36,00

Tagliolini al tartufo bianco (1,3)

€ 55,00

Secondi piatti

Pescato del giorno all'acqua pazza con verdure di stagione (4)

€ 12,00/100 gr

Tutta la seppia intera in umido (9,12)

€ 34,00

Fritto di calamari e gamberi con intingoli mediterranei (1,2,14)

€ 36,00

Variazione di agnello Laticauda con cipollotto Nocerino, patate e tartufo nero (9,11,12)

Maialino nero, verza, papaccelle e mela cotogna (10,12)

€ 35,00

Dolci

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)

€ 18,00

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