

ALLERGENI ALIMENTARI



Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



Crostacei e derivati

marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, granchi e simili



Uova

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Pesce e derivati

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



Arachidi e derivati

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Soia e derivati

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



Latte e derivati

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



Frutta a guscio e derivati

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



Sedano e derivati

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



Senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Semi di sesamo e derivati

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



Anidride solforosa e solfiti

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



Lupino e derivati

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari



Molluschi e derivati







canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

MENU

“L'amore è come la buona cucina, le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici, ma sono rese magiche dalla fantasia”

- Paul Mehis -

ANTIPASTI

-  Tagliere di salumi, polenta e cetriolini
20,00 €
-  Polpettine di salmerino, carciofi e patate
16,00 €
-  Tirtlen di crauti con fonduta di formaggio Stelvio
15,00 €
-  Polpo, patate, cous cous e scarola
20,00 €
-  Parmigiana di melanzane con pesto di basilico e ricotta
16,00 €
-  Involtilini thai, verdure, salsa alle arachidi,
costine di maiale laccate
18,00 €



PRIMI

-  Schlutzkrapfen di spinaci con burro di malga, erbette,
tartare di pesce alpino
16,00 €
-  Canederli di fegato, consommé di manzo e nocciole
13,00 €
-  Tagliolini, vongole, basilico e pane tostato
16,00 €
-  Risotto con frutti di mare in diverse consistenze
18,00 €
-  Tortelli di burrata, carciofi e scampi
18,00 €
-  Spaghetti di riso, pollo, gamberi, brodetto agropiccante
18,00 €

SECONDI

-  Stinco di maiale alla birra, purè di patate e crauti
20,00 €
-  Tartare di manzo grigio alpino, tuorlo bio, cetriolini, capperi e
acciughe
30,00 €
-  Cervo, senape, sedano rapa, mirtillo rosso e cren
28,00 €
-  San Pietro, carciofi, topinambur
24,00 €
-  Bocconcini di manzo, cocco, ananas, riso thai
20,00 €

PIATTI SPECIALI

-  Orecchio di elefante, pomodorini, rucola e parmigiano
(cotoletta di vitello alla milanese)
55,00 €
-  Costata di manzetta grigia alla brace, patate al rosmarino,
fagioli e bietolina
70,00 €

DESSERT

-  Strudel di mele con gelato alla vaniglia
10,00 €
-  Gelato al latte, cioccolato e salsa calda ai frutti rossi
10,00 €
-  Torta sette veli, gelato alla nocciola
12,00 €
-  Tortino con cuore al cioccolato, crema alla sambuca
e fragoline
12,00 €
-  Crostata cremosa al limone, gelato alla mandorla e cannella
10,00 €
-  Gelato di riso e latte di cocco, mango e caramello al cardamomo
10,00 €

MENÙ DEGUSTAZIONE TAILANDESE

€ 100 PER DUE PERSONE

composto dai piatti con l'icona  un menù in condivisione per 2
persone per una vera esperienza in stile thai.

 CONTIENE GLUTINE  CONTIENE LATTOSIO  PIATTO VEGETARIANO