

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/1 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



Antipasto del trabucco
(antipasto misto di mare, secondo la disponibilità giornaliera)
29,00 €



Caprese di pomodorini colorati, mozzarella di bufala,
tonno rosso e basilico
22,00 €



Carpaccio di cervo con funghi cardoncelli, rucola,
mela verde, formaggio di malga
26,00 €



Involtini di riso thai, gamberi, carote e insalatina con zuppa piccante
18,00 €

Tartare di manzetta locale servita al carrello *
30,00 €

PRIMI



Orecchiette di grano arso alla crema di scampi
20,00 €



Ravioli con petto di manzetta, funghi shiitake e fiori di zucca
22,00 €



Chitarrine fatte in casa, vongole, bottarga e basilico
19,00 €



Fusilloni, pesto di basilico, crudo di dentice
25,00 €



Paccheri con melanzane infornate, pomodorini passiti,
basilico e ricotta dura
16,00 €



Spaghetti thai fritti, tofu, lime, arachidi, gamberi
18,00 €

CRUDITÈ DI MARE

(Secondo la disponibilità giornaliera)

Ostriche Fine de Claire *
6,00 € cad.

Ostriche Gillardeau *
9,00 € cad.

Ostriche Belon *
8,00 € cad.

Gamberi rossi Sicilia *
7,50 € cad.

Scampi *
10,00 € cad.

SECONDI

Tataki di tonno di Mazara, pesto alla menta, guacamole
e cous cous
28,00 €

Spiedini di gamberoni e seppioline, pane alle erbe,
insalata dell'orto
28,00 €

Cotoletta di reale di manzo affumicata, tortino di patate,
speck e tartufo
30,00 €

Frittura di paranza, verdure in tempura
25,00 €

Agnello locale alla brace, cipollotti, patate alla crema
25,00 €

Pollo thai all'ananas, zenzero e cocco
18,00 €

Bistecca di manzetta Grigio Alpina "Dry aged"
con patate e verdure *
80,00 €

DESSERT

La nostra torta sette veli con gelato alla nocciola
12,00 €

Mille sfoglie con chantilly, frutti rossi e
gelato al pistacchio
12,00 €


Mousse allo yogurt, sorbetto al mango e
passion fruit, cremoso al cioccolato fondente
12,00 €

Crème brûlée al fieno, gelato al latte di montagna,
piccolo krapfen con crema al papavero
12,00 €

Riso, banana, cocco, cardamomo e menta
8,00 €

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

*PIATTI NON INCLUSI NELLA MEZZA PENSIONE



CONTIENE GLUTINE



CONTIENE LATTOSIO



PIATTO VEGETARIANO