

## 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, formaggi di malga

**26,00 €**



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

**18,00 €**

## PRIMI



Ravioli con petto di manzetta, funghi shiitake e fiori di zucca

**22,00 €**



Paccheri con melanzane infornate, pomodorini passiti,  
basilico e ricotta dura

**16,00 €**



Spaghetti thai, tofu, lime, arachidi, gamberi

**18,00 €**

## SECONDI

Tataki di tonno di Mazara, pesto alla menta,  
guacamole e cous cous

**28,00 €**

Cotoletta di reale di manzo affumicata, tortino di patate,  
speck e tartufo

**30,00 €**

Pollo thai all'ananas, zenzero e cocco

**18,00 €**

## PIATTO SPECIALE

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 €**

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 €**

Mango, gelato cocco e riso, lime 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