

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, canalicchio, 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 €



Tartare di manzo al carrello
28,00 €



Funghi shiitake, pane alle erbe, mugnoli,
mouselline di patate e scalogni
22,00 €



Antipasto Thai
*Gambero in tempura con salsa alle arachidi, involtini croccanti
con verdure e salsa piccante thai, polpettine di melanzane,
spiedini di pollo e maiale*
26,00 €

PRIMI



Ditalini di farro Felicetti, cime di rapa, fagioli e rosmarino
18,00 €



Fusilloni Matt Felicetti, crema di granchio blu e spinaci
22,00 €



Tortelli di zucca, mostarda di mele e nocciola
24,00 €



Khao Pad
Riso saltato, pollo, maiale, gamberi, uova e verdure
22,00 €

SECONDI

Sandwich di alalunga, limone salato e purè di cavolfiori
28,00 €



Biancostato di vitello barbecue, zucca e cipollotti
29,00 €



Petto d'anatra, salvia, prosciutto iberico
Arancio, peperoncino, carota e pak choi
32,00 €



Curry rosso di gamberi
25,00 €



DESSERT

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



Mont Blanc...
Castagne, cioccolato, rum, gelato al latte, biscotto al caffè
12,00 €



Zuppetta di frutti rossi, cocco, peperoncino e kaffir lime,
sorbetto al melograno e biscotto alle arachidi
12,00 €




Zucca infornata, crema al cardamomo, cocco e lime
10,00 €



MENÙ DEGUSTAZIONE TAILANDESE

120 € 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

