

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

Parmigianina di melanzane, ricotta,
crema di pomodorini arrostiti e pesto di mandorle

20,00 €

Acciughe di Cetara, burro, pane tostato

23,00 €

Carciofi, menta e liquirizia

19,00 €

Sgombro marinato, radici, cipolla rossa infornata

25,00 €

Antipasto Thai

involtini croccanti con verdure e salsa piccante thai, polpettine di melanzane, spiedini di pollo e maiale, salsa alle arachidi

26,00 €

Tartare di manzetta grigia,

Shiitake e mozzarella di bufala sifonata*

32,00 €

PRIMI

Orecchiette di grano arso con le cime di rapa,
acciughe di Cetara e pane croccante

18,00 €

Tortelli di zucca, mostarda di mele, nocciola

18,00 €

Tubettini di farro, mousseline di patate,
gamberi gobbetti e scarola

22,00 €

Risotto, carciofo violetto, formaggio della val Pusteria,
latte al fieno

22,00 €

Khao Pad

Riso saltato, pollo, maiale, gamberi, uova e verdure

22,00 €

Tagliolini al tartufo bianco, tuorlo e parmigiano*

38,00 €

SECONDI

Sandwich di alalunga, limone salato e purè di cavolfiori

28,00 €

Biancostato di vitello barbecue, zucca e cipollotti

29,00 €

Maialino, cavolo, mousseline di patate

28,00 €

Curry rosso di gamberi

25,00 €

Petto d'anatra, salvia, prosciutto iberico*

arancio, peperoncino, carota e pak choi

32,00 €

DESSERT

La nostra torta sette veli con gelato alla nocciola

12,00 €

Mousse allo yogurt, sorbetto ai mirtilli, babà al limoncello

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 €

Namelaka al caffè di lupini, sablè al cioccolato,
sorbetto ai lamponi*

15,00 €

***NON INCLUSO NELLA MEZZA PENSIONE**

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

