

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

Lavoriamo la materia prima locale con uno sguardo al sud Italia.
Le nostre radici ci legano al Mediterraneo, ma vogliamo in primis preservare la nostra terra e le nostre montagne: ecco che allora la materia prima diventa a chilometro zero. Dal piccolo caseificio di Anterivo, fino al macellaio di Terlano. Amiamo la nostra terra e le nostre origini e per questo combiniamo la migliore materia prima locale con quelle che sono le nostre conoscenze.

ANTIPASTI



Polpo al pane giapponese, mousseline di patate di montagna, bietola, jus di vitello



Mosaico di mare
Insalatina di mare secondo la disponibilità giornaliera, cipolla della Val Pusteria, gazpacho



La nostra parmigiana di melanzane



Battuta di manzetta grigia alpina, mozzarella di bufala e funghi di Aldino



Curry rosso, gamberi, insalatina, lime, coriandolo e daikon

PRIMI



Tubettini di farro *Felicetti* con brodo ramen di razza



Linguine *Senatore Cappelli Felicetti* allo scoglio e pane croccante



Risotto, carote, rosmarino, maialino



Tortelli di carciofi, zabaione al limone e liquirizia



Spaghettoni di soia, ragù di costine, shiitake, lime e sesamo



Pasta al pomodoro
Preparata sempre nello stesso modo, con pomodorini in conserva appassiti al sole del Sud, aglio, olio d'oliva pugliese, pesto di basilico del nostro orto... e un ingrediente segreto

SECONDI

Triglia, pane e pomodoro



Shabu shabu di branzino, chips di topinambur, scorzonera, mugnoli



Ossobuco di vitello, zafferano, gremolata al cren, purè di patate



Tataki di manzo grigio alla griglia, cannellini, carciofi



Coscia di polletto da mais crispy, verdure in stile Thai



DESSERT

Il Babà con limoncello*

**con altri distillati: prezzo variabile*

La nostra Sette Veli con gelato alla nocciola



Mela cotogna, senape, yogurt di montagna, croccante all'arancia, gelato al latte



Cheesecake giapponese, ribes rosso, gelato al pistacchio



Sticky rice

Mango, peperoncino, sale, zucchero, riso, gelato al cocco



Sorbetto ai limoni di Sorrento "come una volta"



MENÙ DEGUSTAZIONE TAILANDESE

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