Le Gemme

INCĀLMO

L' ACQUA

L' ACQUA PIATTA

Panna (residuo fisso 141 mg/l)	€ 3,00
Lurisia Stille (residuo fisso 36 mg/l)	€ 3,00
Fonte Margherita (residuo fisso 27 mg/l)	€ 3,00

L' ACQUA MOSSA

San Pellegrino (residuo fisso 959 mg/l)	€ 3,00
Lurisia Bolle (residuo fisso 36 mg/l)	€ 3,00
Fonte Margherita (residuo fisso 27 mg/l)	€ 3,00

Se fossimo sarti, ora stareste provando l'abito su misura
cucito per Voi, se fossimo musicisti, sareste seduti
su una comoda poltrona con delle cuffie alle orecchie,
ascoltando il nostro pezzo migliore,
ma...
siamo semplici cuochi, impazienti di farvi assaggiare
ciò che il nostro cervello, il nostro cuore e le nostre mani,
hanno racchiuso nei nostri piatti.

IL BòCOLO

Foie Gras, pane bruciato e porro
Allergeni: [1,6]

Risotto al sedano rapa, bergamotto e caffè
Allergeni: [7,9]

Spalla di vitello, sansho e rapa
Allergeni: [6,7]

Crostata di pannocchia
Allergeni: [1,3,7]

A persona	€ 60,00
Abbinamento vini [4 calici]	€ 20,00

Il Menu degustazione è da intendersi per tutti gli Ospiti del tavolo.
Vi preghiamo di informare il personale di sala di eventuali intolleranze o/e allergie contestualmente all'ordine.

IL BACCELLO

Un percorso di degustazione di 5 portate che, celate alla vista, proprio come un baccello fa con il suo prezioso contenuto, si svelano poco a poco per condurvi attraverso minuziose scelte delle materie prime contaminate dal nostro entusiasmo affinché si possano imprimere nella vostra memoria.

A persona	€ 75,00
Abbinamento vini [5 calici]	€ 25,00

Il Menu degustazione è da intendersi per tutti gli Ospiti del tavolo.
Vi preghiamo di informare il personale di sala di eventuali intolleranze o/e allergie contestualmente all'ordine.

IL CIRMOLO

Cuore di lattuga, mandorla e aringa golden
Allergeni: [4,7,8]

Lomo di baccalà, amaranto croccante e infuso al fieno
Allergeni: [4,5,7]

Spaghetto all'uovo, acqua di zucca e ricotta affumicata di pecora
Allergeni: [1,3,7]

Bottoni di robiola, prugna fermentata e brodo di mele renette
Allergeni: [1,3,7]

Topinambur, rafano e uva fresca
Allergeni: [5,7]

Piccione, miele e bottarga di tonno rosso
Allergeni: [4,6,7]

Patata dolce di Anguillara, agrumi salati e cardamomo
Allergeni: [7]

A persona	€ 90,00
Abbinamento vini [7 calici]	€ 37,00

Il Menu degustazione è da intendersi per tutti gli Ospiti del tavolo.
Vi preghiamo di informare il personale di sala di eventuali intolleranze o/e allergie contestualmente all'ordine.

LA CARTA

PIATTI DI APERTURA

Fagioli dell'occhio all'aceto e frutti del sottosuolo croccanti e fondenti — € 12,00
Allergeni: [5]

Foie Gras, pane bruciato e porro — € 18,00
Allergeni: [1,6]

Cuore di lattuga, mandorla e aringa golden — € 11,00
Allergeni: [4,7,8]

Anguilla, "Boreto" e cotognata — € 17,00
Allergeni: [4,5,7]

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

PRIMI PIATTI

Spaghetto all'uovo, acqua di zucca e ricotta affumicata di pecora — € 13,00
Allergeni: [1,3,7]

Risotto al burro acido, ragù di animella di vitello e mosto cotto — € 20,00
Allergeni: [6,7,9]

Ravioli in "salsa", stracotto di cipolla e alici del Cantabrico — € 15,00
Allergeni: [1,3,4,7]

Gnocchi di patate grigliati, cozze e limone in conserva — € 14,00
Allergeni: [1,3,14]

PIATTI FORTI

Pastinaca, porcini e glera — € 22,00
Allergeni: [1,3,6,7,8,12]

Ricciola tostata, broccoli, patate e fiocchi di cereali al peperoncino — € 24,00
Allergeni: [1,4]

Maialino iberico, fichi in agro e mostarda di rosa canina — € 28,00
Allergeni: [6,9,10]

Piccione, miele e bottarga di tonno rosso — € 32,00
Allergeni: [4,6,7]

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

ALLERGENI

[1] Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

[2] Crostacei

[3] Uova

[4] Pesce

[5] Arachidi

[6] Soia

[7] Latte

[8] Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,
di peccar, del Brasile, pistacchi, noci macadam)

[9] Sedano

[10] Senape

[11] Semi di sesamo

[12] Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

[13] Lupini

[14] Molluschi

Sotto ogni singolo piatto si trovano i numeri relativi ad ogni allergene presente nella preparazione.

Il prezzo della mezza porzione è pari alla metà del prezzo della porzione intera con l'aggiunta di un euro

V Proposte vegetariane

SOSTENIBILITÀ

Questi menu sono stampati su carta ecologica Favini realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali che sostituiscono fino al 20% della cellulosa. Si tratta di scarti di coltura di mais e di kiwi.
Le copertine sono state rilegate e stampate a mano.