



# IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

## OSLAVIA EVENING

ITS MACERATED WINES AND THE BUBBLES OF PIÈ DI MONT

### WELCOME ENTREES

Raw sea cicadas on chervil and rhubarb soup (2,5)  
Piè di Mont Cuvee 2019

### STARTERS

Mussel soup with coconut milk, saffron and agretti (1,5,14)  
Sfacciato 2017 "Piè di Mont"

Wagyu cheek, crunchy focaccia and beetroot (1,3,7)  
Vis Uvae macerato 2018 "Il Carpino"

### FIRST COURSE

Buttons of egg pasta filled with lamprey with Creazzo broccoli pesto (1,3,7,8,9)  
Ribolla gialla 2017 "La Castellada"

Risotto with nettles, crispy bacon D'Osvaldo and lemon (7,9)  
Chardonnay macerto 2018 "Il Carpino"

Yuzu sorbet

### SECOND COURSE

Gray Casentino pork collar glazed with orange blossom honey, celeriac mousse  
and sweet and sour raspberry daikon (5,6,7)  
Rosso della Castellada 2013 "La Castellada"

### DESSERT

Tiramisu with mountain eggs, chocolate biscuit with maldon salt and berries (1,3,7)

€ 150 for person  
including wine tasting.

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

#### Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,  
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,  
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfis