



IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

SERATA OSLAVIA

I SUOI VINI MACERATI E LE BOLLICINE DI PIÈ DI MONT

ENTRÉE DI BENVENUTO

Cicale di mare crude su zuppeta di cerfoglio e rabarbaro (2,5)
Piè di Mont Cuvee 2019

ANTIPASTO

Zuppeta di cozze al latte di cocco, zafferano e agretti (1,5,14)
Sfacciato 2017 "Piè di Mont"

Guancia di Wagyu, focaccia croccante e barbabietola (1,3,7)
Vis Uvae macerato 2018 "Il Carpino"

PRIMO

Bottoni di pasta all'uovo ripieni di lampredotto con pesto di broccolo di Creazzo (1,3,7,8,9)
Ribolla gialla 2017 "La Castellada"

Risotto alle ortiche con pancetta croccante D'Oswaldo e limone (7,9)
Chardonnay macerto 2018 "Il Carpino"

Sorbetto allo yuzu

SECONDO

Coppa di maiale grigio del Casentino glassata al miele di Zagara con
spuma di sedano rapa e daikon in agrodolce al lampone (3,6,7)
Rosso della Castellada 2013 "La Castellada"

DESSERT

Tiramisù con "uova di montagna", biscotto cioccolato e sale Maldon, frutti di bosco (1,3,7)

€ 150 a persona
degustazione vini compresa

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/shellfish