

# IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

## GREAT BOILED EVENING

BASED OF CHIANTINA PGI WHITE VEAL FROM THE CENTRAL APENNINES

### WELCOME ENTRÉE

Tartlet with Chianina PGI black and radicchio jam (1, 2)

I VIGNERI Rosso 2022 Nerello Mascalese vinified in the Etna winery

### APPETIZER

Fried dumpling with tongue pastrami, mustard sauce and roasted pepper (1, 3, 7, 10, 12)

VINUPETRA Etna Rosso 2021

### FIRST COURSE

Risotto with pigeon and Bianchetto Marzuolo truffle (7, 9, 12)

VITICENTENARIE Rosso 2018

Citron and kefir sorbet (7)

### SECOND COURSE

Grilled mixed boiled meat (1, 3, 7, 9)

Boiled smoked in pork net, taragna polenta, turnip tops and umami red onion (9)

VINUPETRA Etna Rosso 2014 Magnum

### DESSERT

Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream (1, 3, 7)

€ 120 per person  
with "I VIGNERI" wine pairing

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