IL REFETTORIO

l'essenza del ristoro

MENU DEGUSTAZIONE PRANZO - PESCE (€40 A PERSONA)

ENTRÉE

PRIMO PIATTO

Ravioli di crostacei con salsa allo zafferano d'Abruzzo e uva di mare (1, 2, 3, 4, 7, 10).

SECONDO PIATTO

Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di cappero
e umami di datterino (7, 9 ,12, 14).

DESSERT

Dessert del giorno

MENU DEGUSTAZIONE PRANZO - CARNE (€40 A PERSONA)

ENTRÉE

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Sant'Ilario 36 mesi con focaccia croccante e verdure dell'orto in agrodolce (1,7).

PRIMO PIATTO

Cappelletti alla carne di Wagyu Juku con demi-glace aromatica e perle al tartufo (1, 3, 6, 9).

DESSERT

Dessert del giorno

MENU DEGUSTAZIONE PRANZO - VEGETARIANO (€40 A PERSONA)

ENTRÉE

ANTIPASTO

"Uovo di montagna" in camicia con spuma d'asparagi, croccante di pane pur pur,
bruscandoi (luppolo selvatico) e polvere di barbabietola (1, 3, 5, 7, 8).

PRIMO PIATTO

Gnocchi di patate con crema di germogli primaverili selvatici, asparagi, fonduta di parmigiano
reggiano e aceto balsamico (1, 3, 7).

DESSERT

Dessert del giorno

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

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