

IL REFETTORIO

L'essenza del ristoro

MENU DEGUSTAZIONE PRANZO - PESCE (€ 40 A PERSONA)

ENTRÉE

ANTIPASTO

Capesante flambé su spuma del suo corallo, uova di lompo e limone bruciato (1, 2, 4, 5, 7, 12, 14).

SECONDO PIATTO

Polpo alla brace su spuma di patate all'aglio nero, polvere di capperone e umami di datterino rosso (4, 7, 9, 12).

DESSERT

Dessert del giorno

MENU DEGUSTAZIONE PRANZO - CARNE (€ 40 A PERSONA)

ENTRÉE

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Sant'Ilario 36 mesi con focaccia croccante e Mostarda di fichi (1,7).

PRIMO PIATTO

Rigatoni alla carbonara con guanciale di Wagyu alla brace (1, 3, 7).

DESSERT

Dessert del giorno

MENU DEGUSTAZIONE PRANZO - VEGETARIANO (€ 40 A PERSONA)

ENTRÉE

ANTIPASTO

“Uovo di montagna” in camicia con spuma di porcini, crumble di pane pur pur e tartufo nero (1, 3, 7).

PRIMO PIATTO

Gnocchi ripieni di funghi finferli su crema di zucca alla brace, fonduta di parmigiano e aceto balsamico Extra-vecchio oltre 30 anni selezione “Acetaia Sereni” (1, 3, 7, 12).

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.

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