

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco in appendice come da Reg. Ce n.1169/2011.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a - 18° C.

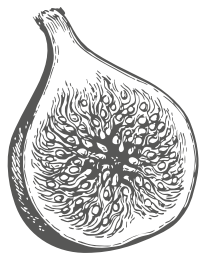
Allergeni presenti
nel pane e nei prodotti lievitati 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12.

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Orto è una ricetta fatta di ingredienti come la semplicità creativa, la curiosità intellettuale, la sostenibilità vissuta come cura di un terroir unico. Le due proposte culinarie sono il racconto del lavoro svolto con dedizione e sacrificio da piccoli produttori e artigiani locali scelti con cura e curiosità. Tutti gli ingredienti usati vengono lavorati secondo principi di sostenibilità.



IL VIAGGIO LENTO

Un viaggio culinario che celebra la tradizione rurale con creatività e rispetto, utilizzando ingredienti locali e sostenibili coltivati e preparati con cura e amore.

Aperitivo 1-3-7-8-9

Pomodori, basilico, gazpacho al gin 1-9-11-12

Cicoria, scampo, uovo 2-3-4

Pancotto 1-3-6-7-9

Tarallo quadro di peperoni, agnello, limone, finocchio marino

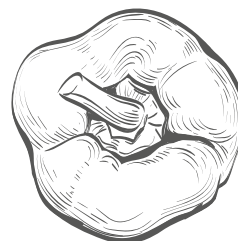
Spaghetto, mandorle, olive, limoni sotto sale, polline di finocchietto 1-8

Pecora, albicocche, patate, bietolina 6-9

Acqua, foglie di fico, mosto cotto di fichi

Un finale dolce ma non troppo

Il costo del menù degustazione è di euro 120 a persona vini e bevande escluse. I menù degustazione vengono proposti per tavolo completo. Il menù è indicativo e può variare quotidianamente in base al reperimento degli ingredienti freschi.



INGREDIENTI VERDI

Il segreto degli ingredienti verdi sta nel lavoro di chi li coltiva. Lavoriamo ortaggi antichi proteggendo la biodiversità..

Aperitivo 1-3-7-8-9

Pomodoro kimchi 9

Barattiere condito

La crespella 3

Dripping di legumi 9

Melanzana in conserva 1

Cipolle, erborinato di capra, caviale di aceto 7

Zucchina, mandorla acidula, pistacchio, ragù vegetale 3-8-9

Acqua, foglie di fico, mosto cotto di fichi

Un finale dolce ma non troppo

Il costo del menù degustazione è di euro 90 a persona vini e bevande escluse. I menù degustazione vengono proposti per tavolo completo. Il menù è indicativo e può variare quotidianamente in base al reperimento degli ingredienti freschi

