

Menu di Capodanno

Antipasti

Degustazione 5 salumi piacentini **F.Ili Salini di Groppallo**

coppa di montagna alta Valnure, pancetta, salame, salame gentile e mariola con gnocco fritto

Allergeni: pepe, glutine, lievito, solfiti

Culatta affinata al Guttturnio con uva brasata e guanciale croccante

Allergeni: pepe, glutine, lievito, solfiti

Catalana di Gamberi

Allergeni: pepe, peperoncino, pomodoro, pesce, cipolla, sedano

Flan Parmigiano salsa verde e crumble di pomodoro

Allergeni: aglio, pepe, peperoncino, pomodoro, proteine del latte, uova, lattosio



Zucca arrostita con fondata di stracchina all'antica delle Valli Orobiche **Latteria Valtorta (BG)**,

con crumble salato e perle di aceto balsamico

Allergeni: lattosio, aglio, pepe, solfiti



Giardiniera di Verdure della casa

Allergeni: cipolla, sedano, pepe, solfiti

Cestino di Gnocco fritto (3 pz)

Allergeni: glutine, lievito, solfiti

Cestino di focaccia

Allergeni: glutine, lievito

Primi

Ravioli di cipolle caramellate con fondata di stracchina delle Valli Orobiche

Latteria Valtorta (BG), pistacchi e mirtilli rossi essiccati

Allergeni: pepe, glutine, lattosio, uova, pistacchio, proteine del latte



Cappellacci di zucca serviti con trifolata di funghi cardoncelli e noci

Allergeni: pepe, glutine, uova, proteine del latte, lattosio, aglio, funghi e noci

Tortelli del Petrarca burro e salvia

Allergeni: glutine, lattosio, uova, pepe, proteine del latte

Spaghetti di Gragnano all'ortolana con salsa di verdure e briciole di pane tostato

Allergeni: glutine, aglio, peperoncino, cipolla, sedano, pomodoro

Tocchi di Toscana

Gnudi di Zucca in brodo vegetale

Allergeni: aglio, pepe, proteine del latte, uova, sedano, cipolla, pomodoro

Secondi

Porchetta alla viterbese con patate e olive taggiasche

Allergeni: sedano, aglio, pepe, solfiti

Tocchi di Toscana

Controfiletto di manzo servito con il suo fondo, crema di zucca, nocciole e friggitelli

Allergeni: nocciole, aglio, pepe, cipolla, sedano, solfiti

Salmone al latte di cocco, tabasco, lime, anacardi e barbabietole e bietole marinate

Allergeni: pesce, aglio, frutta a guscio, pepe

Tavolozza invernale di Verdure dell'orto

Allergeni: cipolla, pomodoro, aglio, pepe

Spiedino di croquette di fiore di lenticchie rosse con verdure dell'orto

Allergeni: cipolla, sedano, pomodoro, aglio, pepe, spezie



Dessert

Semifreddo allo zabaione in salsa di frutti di bosco

Allergeni: uovo, lattosio, solfiti, proteine del latte

Panfiorone, il nostro panettone con antica ricetta fiorentina

Allergeni: glutine, uovo, lattosio, solfiti, proteine del latte, lievito

Tocchi di Toscia

Panfiorone, il nostro panettone con antica ricetta fiorentina con il Gelato del Buontalenti

Allergeni: glutine, uovo, lattosio, solfiti, proteine del latte, lievito

Tocchi di Toscia

Sorbetto al Moscow Mule

Allergeni: solfiti

Roché alle castagne con Vin Santo o vino di Ippocrasso della casa

Allergeni: frutta secca a guscio, cioccolato

Cocktail di frutta ghiacciata di stagione

Degustazione Cioccolato dei Semplici

Allergeni: frutta secca a guscio, cioccolato, glutine, tracce di latte

Bavarese cioccolato bianco salsa ai frutti rossi e meringhe

Allergeni: uovo, lattosio, proteine del latte

STARTERS

Il menu è vario e la cucina è attentissima alle contaminazioni, con tutto ciò preghiamo di avvisare il personale di sala di qualsiasi ALLERGIA o INTOLLERANZA | The menu is varied and the kitchen is attentive to contamination, with all this please advise the dining room staff of any ALLERGIES or INTOLERANCES

ATTENZIONE IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA CON ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO, DI INFORMARE IL PERSONALE PER CONSENTIRCI DI METTERVI IN CONDIZIONE DI EVITARE ALCUNI PRODOTTI E DI SERVIRVI NEL MIGLIORE DEI MODI | "All products / meals served may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department), the following substances or their derivatives: cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut or their hybridised strains) peanuts, soy, lupine, dried fruit, celery, mustard, sesame seeds, fish, crustaceans, molluscs, milk, eggs, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg. "

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW,
AND WE WILL TELL YOU WHICH DISHES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Si comunica altresì che per la conservazione degli alimenti talvolta utilizziamo l'abbattimento a + 3° oppure - 18°, sia per i semipreparati, che per le carni, i pesci e la pasta fresca, oltre ai nostri pani speciali