

## IL PERCORSO DEL "CONVIVIO"

Il benvenuto della cucina

*Calamaro scottato con agrumi, salsa al passion fruit e sale di Maldon*

*Chitarra al nero di seppia ,gamberi ,olive taggiasche e pomodorini confit*

*Cappelletti ripieni alle erbe con salsa parmigiano 22 mesi*

*Taglio di orata con salsa di sedano,patate e pecorino*

*Il dessert del Convivio*

*€ 40,00 a persona*

*escluso bevande*

**IL MENU' VIENE PROPOSTO UGUALE PER TUTTI I COMPONENTI DELLO STESSO TAVOLO**

Tutti i prodotti da noi utilizzati vengono acquistati freschi e all'occorrenza abbattuti tramite abbattitore di temperatura per mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco in alternativa saranno acquistati prodotti congelati di altissima qualità

**GENTILE OSPITE VOGLIA SCUSARE L'EVENTUALE ATTESA ,  
MA NOI CUCINIAMO PER LEI SOLO AL MOMENTO**

**LISTA ALLERGENI** *Sostanze o prodotti che  
provocano allergie o intolleranze  
(allegato II Reg. UE 1169/2011)*

- 1 . Cereali contenenti glutine*
- 2 . Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3 . Uova e prodotti a base di uova*
- 4 . Pesce*
- 5 . Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6 . Soia e prodotti a base di soia*
- 7 . Latte e prodotti a base di latte*
- 8 . Frutta a guscio*
- 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*
- 13 . Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14 . Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Coperto ,pane fatto in casa e servizio

**€ 2.00**

