

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti preparati e somministrati in questo esercizio sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni secondo il regolamento 1169/2011UE

MONZÙ MENÙ											ARACHIDI	CROSTACEI	FRUTTA A GUSCIO	GLUTINE	LATTE	LUPINI	MOLLUSCHI	PESCE	SEDANO	SENAPE	SESAMO	SOLFITI	SOIA	UOVA
ANTIPASTI																								
<i>Crudo di pesce</i>												x						x						
<i>Polpo all'insalata, pomodorini, senape, rucola, cipolla caramellata</i>																		x	x	x				x
<i>Zuppetta di pesce senza spine con pane al nero di seppia</i>											x		x				x	x				x		
<i>Parmigiana di melanzane e gamberoni</i>											x		x											
<i>Battuta di manzo stracciata e semi di sesamo al wasabi</i>											x	x	x											
<i>Fiori di zucca ripieni con ricotta e menta</i>											x			x	x									
PRIMI																								
<i>Linguine scampi pistacchi e ribes</i>												x	x	x								x		
<i>Risotto alla barbabietola cozze e salicornia</i>																	x					x		
<i>Tagliolini all'uovo con crema di zucchine alla scapece calamari</i>													x	x			x					x		x
<i>Paccheri con lardo pomodorini gialli e cipolla caramellata</i>														x								x		
<i>Maccheroncelli pomodorini, peperoncini verdi, colatura di prov.</i>											x			x	x									
SECONDI																								
<i>Frittura di gamberi e calamari con maionese tricolore</i>											x	x		x			x							x
<i>Trancio di branzino al Campari e zenzero con patate al lime</i>																		x				x		
<i>Tonno rosso pomodori confit, crema di melanzana, salsa ponzu</i>																		x					x	
<i>Petto di anatra cbt con salsa di ciliegie ed indivia belga</i>															x				x			x		
<i>Filetto di manzo con salsa di peperoni nocciole e foie gras</i>															x									
<i>Hamburger di melanzane salsa di pomodoro crudo stracciatella</i>											x			x	x									
DOLCI																								
<i>Semifreddo al caffè con croccante alle arachidi e cacao amaro</i>													x		x									x
<i>Crostata di frutta fresca</i>														x	x							x		x
<i>Cheesecake cruda ai frutti di bosco</i>														x	x									
<i>Crema catalana</i>															x							x		x

I prodotti della pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento a -20° per almeno 24 ore come da legge. In caso di assenza di prodotto fresco alcuni potrebbero essere scongelati nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CEE853/2004 a tutela della qualità del prodotto servito e del suo consumo

Please note that in some dishes prepared and administered in this exercise are contained ingredients or adjuvants considered allergens according to the Regulation 1169/2011UE

MONZÙ MENÙ		PEANUT	CRUSTACEAN	FRUIT IN SHELL	GLUTEN	MILK	LUPINE	MOLLUSCS	FISH	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHUR	SOY	EGGS
STARTER															
<i>Raw fish (scampi, red prawns, salmon and tuna)</i>			x						x						
<i>Octopus salad</i>									x	x	x		x	x	
<i>Fish soup without bones with squid ink bread</i>			x	x				x	x				x		
<i>Eggplant and prawn parmigiana</i>		x	x		x	x									
<i>Beef tartare with buffalo stracciatella and wasabi sesame seeds</i>						x						x			
<i>Stuffed zucchini flowers with ricotta and mint</i>		x			x	x									
FIRST COURSE															
<i>Linguine scampi, pistachios and currants</i>			x	x	x								x		
<i>Risotto with beetroot, mussels and glasswort</i>						x		x					x		
<i>Egg tagliolini courgette cream, scapece, calamari and almonds</i>				x	x			x					x		x
<i>Paccheri with lard, yellow tomatoes and caramelized onion</i>					x								x		
<i>Maccheroncelli, cherry tomatoes, green chillies, provola sauce</i>		x			x	x									
MAIN COURSE															
<i>Fried shrimp and calamari with tricolor mayonnaise</i>		x	x		x			x							x
<i>Slice of seabass marinated campari</i>									x				x		
<i>Seared red tuna</i>									x					x	
<i>Guinea fowl breast filled with ricotta and lemon with herbs</i>						x									x
<i>Beef fillet with hazelnut pepper sauce and foie gras</i>				x		x							x		
<i>Quinoa burger with vanilla tomato, coconut milk and avocado</i>		x			x										x
DESSERT															
<i>Coffee semifreddo with dark chocolate wafer and hazelnuts</i>				x		x									x
<i>Chocolate caprese with orange and cinnamon coulis</i>				x		x									x
<i>Raw wild berries cheesecake</i>					x	x									
<i>Catalan cream</i>						x							x		x

The products of the fishery administered raw in our restaurant have been previously subjected to treatment of slaughter at -20 ° for at least 24 hours as per law. In the event of no fresh product, some may be thawed in compliance with the provisions of Reg. CEE853/2004 to protect the quality of the product served and its consumption