

*Menu degustazione*  
***I Classici***





## **Benvenuto dello chef**

### **Quaglia e Vinsanto**

foie gras, rabarbaro

G, \*,#

### **Bottoncini di patate**

pecorino, cipolla rossa, tartufo

A,C,G,I,#

### **Risotto al Vino Nobile**

piccione, fegatini, caffè

G,I,L,#

### **Chianina e Tartufo**

creme bruléé al foie gras,

C,G,J, \*,#

## **In attesa del dessert...**

### **Soufflé**

gelato alla vaniglia

A,C,G,#

## **Mignardises**

€ 130

Elenco degli ingredienti e alimenti allergenici presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011  
– “Sostanze o prodotti che provocano allergie”

- A. Cereali contenenti glutine e derivati\*<sub>1</sub>
- B. Crostacei e prodotti base crostacei
- C. Uova e prodotti base uovo
- D. Pesce e prodotti base pesce
- E. Arachidi e prod. base arachidi
- F. Soia e prodotti base soia
- G. Latte e prodotti base latte
- H. Frutta a guscio e derivati\*<sub>2</sub>
- I. Sedano e derivati
- J. Senape e derivati
- K. Semi di sesamo e derivati
- L. Anidride solforosa e solfiti\*<sub>3</sub>
- M. Lupino e derivati
- N. Molluschi e derivati

\*<sub>1</sub> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

\*<sub>2</sub> mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia

\*<sub>3</sub> in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg

**\*PRODOTTI SURGELATI:** I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ( \* ) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE

**# MATERIE PRIME/PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO:** ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEGLI STESSI



Vegetariano



Vegano

  
I SALOTTI  
del PATRIARCA