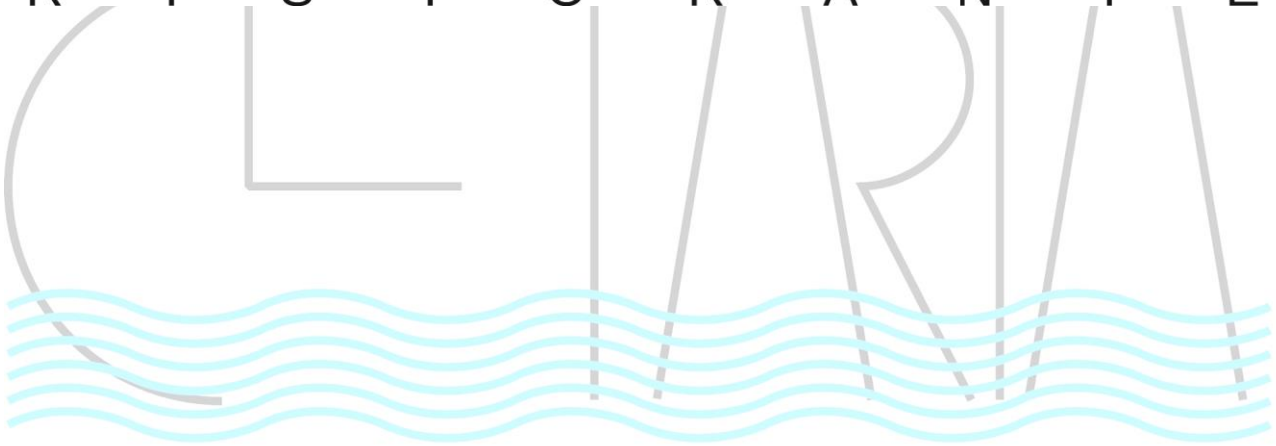


R I S T O R A N T E





“Complicare è facile, semplificare è difficile.

*Togliere invece che aggiungere vuol dire riconoscere l'essenza delle cose
e comunicarle nella loro essenzialità.”*

Salvatore Avallone

“Il mondo che cambia”

Aperitivo di benvenuto

Carciofi, topinambur e mozzarella

Tortelli al blu di bufala in brodo di vegetali e aceto

Pavè di patate, pecorino e tartufo

Dessert

Piccola pasticceria

Costo per persona € 45,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutti i commensali.

E' possibile scegliere i singoli piatti al costo di € 20,00.

“Tutto cambia per non cambiare”

Aperitivo di benvenuto

Baccalà, fagioli e 'nduja

Tonno rosso e funghi

Risotto alla zucca, gamberi rossi e tartufo

Ricciola, finocchi e prezzemolo

Dessert

Piccola pasticceria

Costo per persona € 60,00

Il percorso di degustazione è servito obbligatoriamente per tutti i commensali.

E' possibile scegliere i singoli piatti al costo di € 25,00.

“Liberamente”

Il percorso di degustazione prevede 10 portate al buio a cura dello chef Salvatore Avallone.



Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.

Coperto, servizio e pane fatto in casa

€ 4,00

Come disposto dalla legge 1169/2011 CE “per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio”. Tutti gli alimenti come carne e pesce da noi acquisiti freschi, per ragioni di mercato e per preparazione a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -38°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sez.VII, cap. 3, lettera D, punto 3 o in alternativa usiamo prodotti già abbattuti dai nostri fornitori.

