

Menù di pesce a TaVoLa

LA RAFFINATEZZA

Gli Antipasti

Piovra arrostita con schiacciatina di patate all'olio e salsa al curry dolce

Insalata tiepida di mazzancolle, moscardini e cicale di mare con verdure croccanti al naturale

Primi Piatti

Risotto di calamari e zucca mantecato alla bottarga di muggine

Tagliolini al ragù di crostacei

Secondo Piatto

Tagliata di tonno rosso alla nocciola Piemontese e radicchio di Treviso tardivo

Dolce

Semifreddo ai frutti rossi, pan di spagna e cremoso al mascarpone

Vino in degustazione

Prosecco Extra Dry Az. Agr. Le Manzane

Il menù è venduto comprensivo di bevande acqua, vino e caffè a 55,00 euro



INTOLLERANZE

Vi informiamo che la nostra cucina è preparata a cucinare piatti per chi ha allergie alimentari ed intolleranze al glutine, utilizziamo: cereali, crostacei, molluschi, pesce, soia, latte, uova, frutta a guscio, verdure. La nostra attenzione alle allergie è molto alta vi chiediamo di comunicare le vostre intolleranze ed allergie alimentari, per agevolare la vostra permanenza all'interno del nostro ristorante non possiamo però garantire una possibile contaminazione crociata.

PESCE CRUDO

Vi informiamo che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

NON AMANTI DEL PESCE

Vi informiamo che la nostra cucina suggerisce anche menù vegani e di carne per eventuali ospiti che non gradiscono il pesce.

PRENOTAZIONE

Vi informiamo che in caso di mancato preavviso sul numero esatto dei commensali sarà conteggiato il 20% del costo del menù anche a coloro che non saranno presenti. Il consumo del vino compreso nel prezzo di vendita è considerato in una bottiglia ogni due persone, le ulteriori saranno conteggiate a parte.

