

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco in appendice come da Reg. Ce n.1169/2011

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a – 18° C.

Allergeni presenti nel pane e nei prodotti lievitati 1,3,5,6,7,8,10,11,12



ELENCO ALLERGENI

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,** tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano ;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce,** tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia,** tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. **Frutta a guscio,** vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

**“Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un “peccato mortale”,
un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future.
Ricordiamocelo, ricordatevene.”**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Gennaro R.' followed by a stylized flourish.

I MENU' DEGUSTAZIONE

A LA CARTE

MENÙ "IDENTITA' E TERRITORIO"

Ostrica con spremuta di kiwi e zenzero ^(4,13,14)	
Finocchio cotto dolcemente con tapenade, tartufo, pinoli e salsa al burro nocciola ^(7,8,12)	
Cipollotto nocerino arrostito con spuma di papacelle e peperoni cruschi ^(7,8)	
Cotoletta di rapa rossa ^(3,7)	
Palamita scottata e glassata con mousse di verza, rafano e avocado ⁽⁴⁾	
Gambero marinato con un'ammiccante essenza della sua testa ^(2,9)	
Anguilla alla brace con sedano rapa, dragoncello e mela annurca ^(1,4,9)	
Risotto ai funghi e scorzanera con castagne e mucillagine di cacao ^(7,8,9)	
Spghettini al ragù di seppia e il suo fegato ^(1,4,8)	
Guancia, pancia e filetto di pescato del giorno con salsa allo zafferano e curcuma ^(4,14)	
Agnello allo spiedo con pappa al pomodoro, nduja, olive nolche e tartufo ^(1,8,9)	
Nuvola ghiacciata al limone, kefir di bufala e noci di Sorrento ^(7,8)	
Cachi, nocciole e funghi ^(1,3,7,8)	
	€ 280,00

MENÙ 8 PORTATE

Un viaggio di 8 portate, affidandosi allo Chef	
	€ 210,00

MENÙ 6 PORTATE

Un viaggio di 6 portate, affidandosi allo Chef	
	€ 190,00

MENÙ 4 PORTATE

Un viaggio di 4 portate, affidandosi allo Chef	
	€ 175,00

Vellutata di ceci di controne con vongole, gnocchi di sedano e trippette di baccalà ^(9,14)	
Triglia di scoglio cotta sulla pelle con la sua essenza, scuncilli, e biscotto alle alghe ^(9,14)	
Insalata di stoccafisso ^(4,14)	
Royale di coniglio all'ischitana ^(1,9,12)	
	€ 48,00
La nostra interpretazione del crudo di pesce ^(2,4,14)	
	€ 90,00
Agnolotti ripieni di pollo "alla cacciatore" con brodo di radici e cavolo nero ^(1,3,8,9)	
Tagliolini in salsa carbonara al tartufo bianco ^(1,3,6,7)	
Minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio ^(1,2,4,14)	
	€ 48,00
Rana pescatrice con variazione di broccoli, acetosella e spuma di erbe mediterranee ^(4,7)	
Tutto il calamaro alla brace ⁽¹⁴⁾	
Variazione di maialino nero con topinambur, funghi e mela cotogna ⁽⁷⁾	
Piccione allo spiedo con anacardi, composta di amarene e tartufo ⁽⁵⁾	
	€ 58,00
Tiramisù ^(1,3,7,8)	
Come una Saint Honorè ^(1,3,7,8)	
Cachi, nocciole, funghi ^(1,3,7,8)	
Turbante dal cuore fondente al cioccolato 84%,con gelato alle amarene di Montechiaro ^(1,3,7,8)	
Deliziosa alla fava di tonka e frutta di stagione	
Babà Napoletano secondo la tradizione ^(1,3,7,8)	
La nostra selezione di gelati e sorbetti ^(1,3,7,8)	
	€ 28,00

I menù degustazione vengono serviti per tavolo completo