

MENÜ

In Fermento



MENÙ DEGUSTAZIONE | IN FERMENTO

Aglio, olio e peperoncino

(1.2.3.4.6.7.9.14)*

Magatello al camino e polvere di kimchi, ajoblanco

(1.2.4.5.6.8.10.11.14)*

€ 19,00 alla carta

Riso tenuta Darola alla zucca, Castelmagno
e umeboshi di Reine Claude in crema

(2.3.4.6.7.8.9.14)*

€ 20,00 alla carta

Pancia di maiale laccata al kombucha,
cipolla di Drubiaglio caramellata e patate rosse

(1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11)*

€ 24,00 alla carta

Ricottine:

ricotta, fondente, miele

(1.3.7.8)*

€ 10,00 alla carta

Coperto

€ 3,00 alla carta

Degustazione 52,00 €



*Elenco Allergeni

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uovo	4 Pesce	5 Arachidi	6 Soia	7 Latte e derivati
						
8 Frutta a guscio	9 Sedano	10 Senape	11 Semi di sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti	13 Lupini	14 Molluschi
						

NOTA IMPORTANTE PER I NOSTRI OSPITI:

Sicurezza, Allergeni e Trasparenza

Segnalazione Importante (Favismo)

Vi informiamo che in alcuni periodi dell'anno e in base al menù stagionale, nei nostri piatti possono essere presenti piselli freschi sgranati a mano. Desideriamo segnalarlo a chi soffre di carenza di G6PD (favismo) poiché, al pari delle fave, anche i piselli freschi possono rappresentare un rischio.

Allergie, Intolleranze e Preferenze

Vi preghiamo di non dare mai per scontata la presenza o l'assenza di un ingrediente nelle nostre pietanze. Comunicateci sempre le vostre allergie, intolleranze o specifiche esigenze di gusto, distinguendone la gravità: dedicheremo la stessa cura e attenzione a ogni vostra segnalazione.

Il registro completo degli allergeni è sempre disponibile per la consultazione. Tuttavia, l'eventuale presenza di tracce o contaminazioni crociate va valutata insieme al personale in base alla gravità dell'allergia.

Farine e Contaminazioni Aeree

Nel nostro ristorante produciamo artigianalmente pane, pasta fresca e dolci. Per questo motivo, non possiamo escludere il rischio di contaminazione aerea da farine. Inoltre, la farina da noi utilizzata può contenere in etichetta tracce di soia, sesamo e senape.

Qualità e Materie Prime

Prediligiamo sempre prodotti freschi e a chilometro utile. Il nostro personale di sala saprà comunque informarvi tempestivamente qualora fosse necessario l'utilizzo di ingredienti congelati o surgelati all'origine.

Per garantirvi la massima sicurezza alimentare, alcuni prodotti freschi (sia di origine vegetale che animale), inclusi i prodotti ittici destinati al consumo crudo, vengono sottoposti a procedura di abbattimento rapido di temperatura, in stretta conformità con il piano HACCP (Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04).

