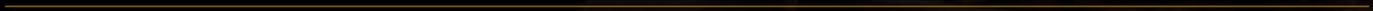




BISTROT

# MENU DEGUSTAZIONE



# MENU DEGUSTAZIONE

---

## A BORDO

---

### Entreè di Benvenuto

*Allergeni variabili\**

Millefoglie di baccalà, pane carasau, salsa al mirtillo e burro alle erbe

1-4-7-12

Polpo (cvt) scottato, gazpacho di anguria, maionese di polpo e bufala disidratata

3-4-7-12

Spghettone Pastificio Leonessa, polpa di riccio, aglio nero e colatura di alici

1-2-12

Calamaro marinato orientale "yaki-ika", salsa di zucca, chips di pane ai cereali e tartufo

1-4-6

### Pre-dessert

3-7-8

### Dessert

1-3-7-8

60,00 pp (bevande escluse)

---

NB: Il menù degustazione è servito esclusivamente a tutti i commensali

ELENCO ALLERGENI  
*Vedi ultima pagina*



## MEAT LOVERS

---

### Entreè di Benvenuto

*Allergeni variabili\**

Battuto di chianina, crudo di verdure,  
maionese di senape di Meaux, cremoso di ricotta

3-7

Taco al pulled pork, coleslaw di cavolo rosso e  
polvere di menta piperita

3-9-10

Panciotto, salsa di datterino giallo,  
spuma di provola e lampone dry

1-7

Pancia di maiale (cbt), chutney di albicocche e caffè

6-10

### Pre-dessert

3-7-8

### Dessert

1-3-7-8

60,00 pp (bevande escluse)

---

NB: Il menù degustazione è servito esclusivamente a tutti i commensali

# ELENCO ALLERGENI

---

## 1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

## 2 CROSTACEI E DERIVATI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.

## 3 UOVA

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

## 4 PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.

## 5 ARACHIDI E DERIVATI

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

## 6 SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

## 7 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

## 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.

## 9 SEDANO E DERIVATI

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

## 10 SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

## 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.

## 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

## 13 LUPINO E DERIVATI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

## 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

\* Gli allergeni contenuti nelle portate di Entree di Benvenuto variano a seconda delle scelte dello chef e le informazioni al riguardo vanno richieste al responsabile di sala.

**ATTENZIONE - Tutte le eventuali allergie ed intolleranze alimentari vanno obbligatoriamente e tempestivamente comunicate al personale di sala**