

THANKSGIVING

ANTIPASTI

VELLUTATA DI ZUCCA
PECORINO, TARTUFO NERO - 14



TERRINA DI GARRETTO DI MAIALE
FOCACCIA GRIGLIATA, INSALATA FRISÉE - 12



SECONDI

PETTO DI TACCHINO BIOLOGICO ARROSTO
RIPIENO DI CASTAGNE E TARTUFO,
SALSA DI CRANBERRY - 28



CONTORNI

PANE DI MAIS - 6



FAGIOLINI SALTATI, SCALOGNO - 7



RONDELLE DI PATATA DOLCE CAMELLATA - 8

DOLCI

TORTA DI MELE
PANNA MONTATA, GELATO ALLA VANIGLIA - 7



LEGENDA



pesce



frutta
a guscio



soia



mollusco



uovo



sedano



sesamo



glutine



latte



crostaceo



senape



arachide



lupino



solfito

L'assunzione di cibarie crude o non completamente cotte come carne, pollame, pesce, crostacei o uova può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare, specialmente se siete già affetti da patologie. Non garantiamo l'assenza di tracce di noci o altri allergeni. Vi preghiamo di informare un membro del nostro staff nel caso aveste particolari esigenze alimentari (tabella allergeni a disposizione).

Tutta la carne e il pesce sono freschi e preparati seguendo un metodo specifico per il quale si conserva a una temperatura di -20°C in conformità alle norme (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* Prodotti surgelati