



O S T E R I A



O S T E R I A

ARMONIA VEGETALE



Benvenuti dalla Cucina
La "Ciliegia veggy" dello Chef

Pomodoro, bufala, capperi, anguria

Atto I

Atto II

Anellone, ricotta, cipolla, senape, lime

Atto Unico

Melanzana, friggittello, aglio, eucalipto, mandorla

Atto I

Atto II

Predessert

Cioccolato, nipitella, caffè, mora

Atto Unico

Piccola Pasticceria

80

Bevande escluse

Abbinamento vini

4 calici

Famiglia Zingarelli e Rocca delle Macie

40

Viaggio in Toscana

50



Benvenuti dalla Cucina

La "Ciliegia" dello Chef

Quaglia, fichi, rapa rossa, spezie, bietola

Atto I

Atto II

Bottoni, oca, caviale, galletti, zenzero

Atto Unico

Maialino, seppia, susina, rucola

Atto I

Atto II

Predessert

Zafferano, arancia, cipolla, cardamomo

Atto Unico

Piccola Pasticceria

85

Bevande escluse

Abbinamento vini

4 calici

Famiglia Zingarelli e Rocca delle Macie

40

Viaggio in Toscana

50



Benvenuti dalla Cucina

La "ciliegia" dello Chef

Pomodoro, bufala, capperi, anguria

Atto I

Atto II

Branzino, vongole, zucchine, erbe aromatiche

Atto Unico

Chitarrina, calamaro, maggiorana, pecorino,
limone

Atto Unico

Piccione, amarene, funghi, alloro

Atto I

Atto II

Predessert

Erborinato, pesca, lavanda, caramello salato

Atto Unico

Piccola Pasticceria

95

Bevande escluse

Abbinamento vini

5 calici

Famiglia Zingarelli e Rocca delle Macie

50

Viaggio in Toscana

60

À LA CARTE



Benvenuti dalla Cucina

La "ciliegia" dello Chef

2 portate

65

3 portate

85

Dessert

15

Piccola pasticceria

Bevande escluse



A MANO LIBERA

Riservato solo a chi prenota gli esclusivi posti al bancone.

Lo Chef table secondo

Maurizio Bardotti

5 portate

120

Bevande escluse

Abbinamento vini

5 calici

Famiglia Zingarelli e Rocca delle Macie

50

Viaggio in Toscana

60

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; 3) UOVA e prodotti a base di uova; 4) PESCE e prodotti a base di pesce; 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; 6) SOIA e prodotti a base di soia; 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; 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 anidride solforosa totale; 13) LUPINI e prodotti a base di lupini; 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

LIST OF ALLERGENS

1) CEREALS containing gluten like wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and associated cereals and by-products 2) CRUSTACEANS and crustacean-based products 3) EGGS and egg-based products 4) FISH and fish-based products 5) PEANUTS and peanut-based products 6) SOYA and soya-based products 7) MILK and milk-based products (including lactose) 8) NUTS like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts, and their products 9) CELERY and celery-based products 10) MUSTARD and mustard-based products 11) SESAME SEEDS and sesame seed-based products 12) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES higher than 10 mg/Kg or 10 mg/litre (total sulphur dioxide) 13) LUPIN BEANS and lupin-based products 14) SHELLFISH and shellfish-based products

