
TRAME
racconti di cucina

Degustazione Conviviale



4 PORTATE

Parmigiana nella melanzana (1-3-7)

Risotto con peperone in 3 consistenze e gambero (2-7)

Baccalà, mousseline di zucchine, polenta e salsa alle vongole (4-14)

Tirami…sù (1-3-7)

45.

6 PORTATE

Parmigiana nella melanzana (1-3-7)

Pomo d'oro

Risotto con peperone in 3 consistenze e gambero (2-7)

Baccalà, mousseline di zucchine, polenta e salsa alle vongole (4-14)

Coniglio ripieno, humus di ceci e cicoria ripassata

Tirami…sù (1-3-7)

Coccole finali

65.

Degustazione Naturale - Vegano

Pomo d'oro

Fusillone con salsa ai 3 pomodori, gel al pomodoro,
pomodoro disidratato e spuma di pomodoro (1)

Zucchine alla brace, fiore ripieno di mandorla, soia, tofu e insalatina
sulla loro crema (1-6-8)

Panna cotta alle mandorle, albicocca e peperone crusco (8)

45.

Abbinamento vini: 3 etichette nostra selezione euro 20. per persona
Coperto euro 3.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04).
Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala
per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011).

Menu a la Carte



ANTIPASTI

Peperone cornetto ripieno (1-3-4-7)	€ 12.
Pomo d'oro	€ 12.
Baccalà mantecato, fave, quinoa, chips di carote (2)	€ 12.
Parmigiana nella melanzana (1-3-7)	€ 12.

PRIMI

Risotto con peperone in 3 consistenze e gambero (2-7)	€ 14.
Linguine con zucchine, menta, pecorino al pistacchio vegetale (1-8)	€ 14.
Bottoni di salsiccia pezzente, caciocavallo podolico e peperone crusco (1-3-7)	€ 14.
Fusillone con salsa ai 3 pomodori, gel al pomodoro, pomodoro disidratato e spuma di pomodoro (1)	€ 14.

SECONDI

Coniglio ripieno, humus di ceci e cicoria ripassata (1-3-6)	€ 18.
Baccalà, mousseline di zucchine, polenta e salsa alle vongole (3-4-7-14)	€ 18.
Costata di Podolica, i suoi contorni estivi e aceto balsamico di Modena tradizionale Giusti	€ 25.
Storione scottato, latte di cocco, lime, quenelle di melanzane e muschio (4)	€ 20.
Zucchine alla brace, fiore ripieno di mandorla, soia, tofu e insalatina sulla loro crema (1-6-8)	€ 18.
Selezione di norcineria e prodotti caseari del territorio (7)	€ 20.

Abbinamento vini: 3 etichette nostra selezione euro 20. per persona
Coperto euro 3.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg.CE 853/04).
Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011).

Carta dei Dolci

Caprese al cioccolato, crema al limoncello e nocciole sabbiate (3-7-8)	€ 6.
Tirami…sù (1-3-7)	€ 6.
Panna cotta alle mandorle, albicocca e peperone crusco (8)	€ 6.
Ricotta e pera in coppa martini (1-3-7)	€ 6.
Gelato artigianale (7)	€ 6.



Coperto euro 3.

TRAME
racconti di cucina

ELENCO DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" REG.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
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 (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasile, pistacchi e noci macadamia)
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
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Si invitano gli ospiti a comunicare preventivamente al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.

Coperto euro 3.