

Il nostro Executive Chef Giuseppe Di Iorio,
da sempre attento alle diverse esigenze dei nostri ospiti,
ha creato un menù dedicato agli ospiti celiaci.
*Our executive Chef Giuseppe Di Iorio,
has created a special menu gluten free*

MENU CELIACO "MELISSA"
Gluten Free Menu

Gamberi** di Mazara profumati alla mentuccia con funghi porcini arrosto
*Mazara prawn** mint scented and roasted porcini mushrooms*

*

Risotto con pesto citrico, robiola alla rosa e croccante di noce pecan
Risotto with citric pesto, robiola cheese with rose and crunchy pecan nut

*

Maialino iberico alla grappa con composta di fichi, mosto cotto e cavolo nero
Iberian suckling pig scented with grappa, fig compote, cooked must and black cabbage

*

Tropico: Crema al cioccolato di latte e cocco,
spuma di Pinacolada, gelato di banana e lime
*Tropic: Creamy milk and coconut chocolate, Pinacolada foam,
banana and lime ice cream*

Euro 120,00

Le pietanze del Menu "Aroma" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei,
uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi,
pesce, senape, lupini e anidride solforosa.

Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze.

Un libro degli ingredienti, sempre aggiornato, è a vostra disposizione
per qualunque chiarimento. Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono
abbattimento rapido della temperatura (Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).

(**) Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004,
allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs,
peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood.*

Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.

*Some products are treated at the origin or locally, by the rapid reduction
of temperature (Reg.CE N° 1169/2011 e Reg CE 852/04).*

*(**)The fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected
to preventive reclamation treatment in compliance whit previsions of EC Regulation 853/2004,
Annex III,section VIII,chapter3 Letter D,point 3.*