

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

Capesanta arrosto su crema di scorza nera,
cicoriotta di campo profumata al lardo di colonnata
Roasted scallops on salsify cream, "colonnata" lard flavoured wild chicory

*

Tagliolini di mais con rana pescatrice pomodori secchi, salicornia e limone candito
Mais "Tagliolini" pasta with monkfish, dried tomatoes, samphire and candied lemon

*

Zuppetta di pesce alla mediterranea con patate nocciola e lattuga di mare croccante
Mediterranean fish soup with potatoes and crispy sea lettuce

*

Nocciola, the matcha e sakè
Hazelnut, matcha tea and Sakè

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.
Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento
rapido della temperatura (Reg.CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).

*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° 11169/20011 e Reg CE 852/04).*

Tutte le erbe utilizzate in cucina sono coltivate sulle nostre terrazze
All the herbs used in our recipes are home-grown on our terraces