



RadikaTreviso

MENÙ DEGUSTAZIONE

VALIDO DAL 15 AL 23 DICEMBRE



MENÙ DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

Carpaccio di Fassona piemontese leggermente marinato su padellata di carciofi freschi, scaglie di Grana Padano 36 mesi e maionese al pepe di Caienna

Allergeni: 7

SECONDO PIATTO

Tagliata di Sorana Marchigiana alla griglia con sale affumicato, accompagnata da spicchi di patate arrostiti e crudités di insalatine invernali

Allergeni: 5

MENÙ - 35 € A PERSONA

comprensivo di

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE DOLOMIA CL 70
MERLOT PODERE ROVERAT O CHARDONNAY VOLPE PASINI
(UNA BOTTIGLIA OGNI 4 PERSONE)

... e se la fame vien mangiando ...



PRIMI PIATTI IN AGGIUNTA - 5 € A PERSONA

A SCELTA TRA

CLASSIC

Risotto Carnaroli con battuto di porcini,
dadolata di zucca di Chioggia e scaglie di Castelmagno DOP

Allergeni: 7, 9

IL MITO

Scrigni di pasta fresca con spuma allo zabaione salato,
pepe nero e croccante di pancetta di Cinta Senese

I DESSERT IN AGGIUNTA - 5 € A PERSONA

A SCELTA TRA

Mousse al moccaccino e selezione di
biscotteria veneziana di nostra produzione

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8

Cheesecake cruda con base di biscotto e cacao
con coulis di fragole e scaglie di cioccolato fondente

Allergeni: 1, 7



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*),
noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch],
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio
utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.