

WINTER
2024.2025

RUKÀ
menu
DEGUSTAZIONE
DI PESCE

Offerta
AZIENDALE

RUKA

Menù DEGUSTAZIONE "GOLD"

Nell'attesa ...

Spicchi di piadina alla paprika, Maccoriti, grissini al sesamo di nostra produzione
Minibuns con crema ai pomodori secchi e oliva taggiasca
Olio Extra Vergine Anfosso, Sale Maldon e focaccia al lievito madre

ALLERGENI: 1, 3, 7, 11

Antipasto

Carpaccio di pesce spada leggermente affumicato su padellata di carciofi alla menta,
salsa tzatziki e granella di guanciale croccante

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 8

Primo

Calamarata di pasta fresca alla busera di crostacei e molluschi dell'Adriatico,
pomodoro San Marzano e basilico

ALLERGENI: 1, 2, 4, 6, 9, 14

Secondo

Tataki di tonno rosso su crema di patate, pomodorini confit e chiffonade di finocchi all'arancia,
accompagnato da cracker al sesamo

ALLERGENI: 1, 6, 12

... *CON L'AGGIUNTA DI 5€ (A SCELTA TRA)* ...

Che ... Cassata

Cassata alla siciliana rivisitata con pistacchi, miele e scaglie
al cioccolato accompagnata da crema al cioccolato

ALLERGENI: 3, 7, 8

Maca ... Rum

Macaron al caffè con crema al mascarpone
aromatizzata al Rum "Zacapa"

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 12

MENÙ 55 € A PERSONA

MENU COMPRENSIVO DI ACQUA NATURALE O FRIZZANTE DOLOMIA
E UNA BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE, A SCELTA TRA
IL BIANCO "CHARDONNAY VOLPE PASINI" E IL ROSSO "MERLOT PODERE ROVERAT".
CAFFÈ INCLUSO

RUKÀ

Menù DEGUSTAZIONE "SILVER"

Nell'attesa ...

Spicchi di piadina alla paprika, Maccoriti, grissini al sesamo di nostra produzione
Minibuns con crema ai pomodori secchi e oliva taggiasca
Olio Extra Vergine Anfosso, Sale Maldon e focaccia al lievito madre

ALLERGENI: 1, 3, 7, 11

Antipasto

Dadolata di piovra brasata con pomodorini datterino,
concassè di patate al rosmarino e olive taggiasche

ALLERGENI: 1, 8, 11, 14

Primo

Risotto al radicchio di Treviso e cappesante con filetti di mandorle tostate

ALLERGENI: 1, 2, 4, 6, 9, 14

Secondo

Darna di salmone in crosta di zucchini su spinaci leggermente scottati,
salsa ai capperi profumata al limone

ALLERGENI: 2

... CON L'AGGIUNTA DI 5€ (A SCELTA TRA) ...

Che ... Cassata

Cassata alla siciliana rivisitata con pistacchi, miele e scaglie
al cioccolato accompagnata da crema al cioccolato

ALLERGENI: 3, 7, 8

Maca ... Rum

Macaron al caffè con crema al mascarpone
aromatizzata al Rum "Zacap
a"

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 12

MENÙ 50 € A PERSONA

MENU COMPRENSIVO DI ACQUA NATURALE O FRIZZANTE DOLOMIA
E UNA BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE, A SCELTA TRA
IL BIANCO "CHARDONNAY VOLPE PASINI" E IL ROSSO "MERLOT PODERE ROVERAT".
CAFFÈ INCLUSO

LISTA ALLERGENI E INTOLLERANZE

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) lattiolio.
 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.