Aimer le cru 100

~ Carpaccio de homard au sel de Maldon et au gin sur figue de Barbarie épicée et caviar 28

④

~ Tartare de saumon Balik avec burrata, amandes de Avola croustillantes et sorbet à la framboise 24

④⑦⑧

~ Tagliolini au basilic avec crevettes rouges Mazara cru, fromage burrata, extrait de tomate et ail noir

~ Thon en tranches avec flocons d'avoine, petits pois, algues nori et glace à l'abricot et au piment 26

③④⑥⑦

~ Pré-dessert

~ Yaourt au caramel, fruits et légumes sur soupe de fruits rouges et gin Volcano 10

⑦

Liste des allergenènes alimentaires

Liste des ingrédients allergènes utilisés à cet endroit et présente l'annexe II du règlement UE. N° 1169/2011 "substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances".

Le nombre relatif est noté à côté des plats qui contiennent cet aliment.

① Céréales contenant du gluten;

② Crustacés et produits à base de crustacés;

③ Oeufs et produits à base d'oeufs;

④ Poissons et produits à base de poissons;

⑤ Arachides et produits à base d'arachides;

⑥ Soja et produits à base de soja;

⑦ Lait et produits à base de lait (y compris de lactose);

⑧ Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits);

⑨ Céleri et produits à base de céleri;

⑩ Moutarde et produits à base de moutarde;

⑪ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame;

⑫ Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

⑬ Lupin et produits à base de lupin;

⑭ Mollusques et produits à base de mollusques.

*Veuillez noter que le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à refroidissement (conformément au Reg.CE n. 852/04)

Les produits marqués par * sont surgelés: les produits arrivent très rapidement à la température de -18°C, la vitesse de refroidissement n'affecte pas la structure biologique des aliments.

La surgélation est la meilleure méthode de conservation, grâce au scrupuleux respect de la chaîne du froid pendant toute la procédure que l'aliment réalise pour arriver intègre sur la table du consommateur.

*Les clients avec allergies ou intolérances sont priés de s'addresser au personnel du restaurant pour les nécessaires éclaircissements (Reg. UE 1169/2011)