

## Alchimie 90

~ Wagyu battu au couteau, mayonnaise à la pistache Bronte, poudre de "crudo dei Nebrodi" et melon  
23

③⑧

~ Carbonara de crevettes rouges Mazara avec son corail 24

③②⑦

~ Felicetti linguine à l'ail noir et au piment, extrait de tomate, émulsion de basilic et homard à la torche  
30

①②

~ Picanah aux herbes avec sa base de cuisson, pomme de terre fumée, glace au poivron et nduja 24

③⑥⑦

~ Pré-dessert

~ Tartelette à la ricotta, gel de pastèque et sorbet au yuzu et basilic 10

①③⑦

## Liste des allergènes 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 SO<sub>2</sub>)
- 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'adresser au personnel du restaurant pour les nécessaires éclaircissements (Reg. UE 1169/2011)