



LA SERRA

r e s t a u r a n t

Maestrale

Totanetti

Scarola, brodo di crostacei e basilico

(1,2,6,14)

Ravioli di gamberi viola

topinambur, kefir e prezzemolo

(1,2,3,6,7)

Branzino

Dashi Freddo di Pomodoro e Verbena, ostrica e mela verde

(4,6,14)

Tradizione in evoluzione

Limone, noci e olio d'oliva

(1,3,7,8)

€160

Abbinamento vini

€140

Abbinamento vini premium

€200

La degustazione si intende per tutti i commensali

Levante

Pluma íberica,

peperoní in agrodolce, gastríque al vermouth ed olío al tímo
(6,12)

Elíche

Capretto, peperoncíní verdí, provolone del monaco e alga norí
(1,6,7,12)

Anatra arrosto

Prugna, zenzero, salsa al pepe verde e nasturzio
(1,6)

Cíoccolato Opèra

Fondente, al latte e bíanco
(3,6,7)

€140

Abbinamento víní

€120

Abbinamento víní premium

€200

La degustazione sí intende per tuttí í commensalí

Libeccio

Pomod'oro

Pomod'oro

(1,6,7)

Bottoni

pomodorino giallo, olio alle foglie di fico e cipolla caramellata

(1,6)

Zucchine

fiori di zucca e provola affumicata

(6,7)

La Mela Verde

Cetriolo, lime

(6,7,12)

€120

Abbinamento vini

€120

Abbinamento vini premium

€200

La degustazione si intende per tutti i commensali

Antípastí

Baccalà nero

pízzaíola e ceviche in salsa agropiccante

(4,6,12)

€40

Totanettí

Scarola, brodo di crostacei e basilico

(1,2,6,14)

€38

*Riccíola

Lampone, salsa soia e gin

(4,6,12)

€38

Gambero rosso

gaspacho bianco e frutta in osmosi

(2,6,8)

€36

Pomod'oro

Pomod'oro

(1,6,7)

€30

Pluma íberica,

peperoni in agrodolce, gastríque al vermouth ed olio al timo

(6,12)

€36

Prímí Pláttí

Spaghettoní

n'duja, ricci di mare e caffè

(1,2,6,7)

€34

**Rísotto*

Estrazione di zucchine, menta e triglia in cartoccio

(4,6,7)

€42

Raviolí di gamberi viola

topinambur, kefir e prezzemolo

(1,2,3,6,7)

€38

Bottoní

pomodorino giallo, olio alle foglie di fico e cipolla caramellata

(1,6)

€32

Elíche

Agnellino, peperoncini verdi, provolone del monaco e alga nori

(1,6,7,12)

€36

Secondi Piatti

Branzino

Dashí Freddo di Pomodoro e Verbena, ostrica e mela verde
(4,6,14)

€54

Astice arrosto

Salsa royal, arancia e caviale Oscietra
(1,2,6,7)

€80

Zucchine

fiori di zucca e provola affumicata
(6,7)

€30

Agnello nostrano

carota arrosto, yogurt affumicato e jus al tintore
(1,6,7,12)

€45

Anatra arrosto

Prugna, zenzero, salsa al pepe verde e nasturzio
(1,6)

€45

Dessert

La Mela Verde

Cetriolo, lime

(6,7,12)

€25

Abbinamento con Moscato d' Asti Saracco €15

Ciocccolato Opèra

Fondente, al latte e bianco

(3,6,7)

€25

Abbinamento con Il Sasso di Riccardo Terre del Principe €20

Come una piccola Colazione

(1,3,6,7)

€30

Abbinamento con Ratafià Praesidium 18€

Tradizione in evoluzione

Limone, noci e olio d'oliva

(1,3,6,7,8)

€25

Abbinamento con Scacciapensieri Bambinuto 18€

Tempo di frutta

Albicocca e frutto della passione

€25

Abbinamento con Baronesse Passito di Moscato Nals Margreid 20€

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1 GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)



2 CROSTACEI

(gamberi, scampi, granchi e simili)



3 UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



4 PESCE

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



5 ARACHIDI



6 SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia)



7 LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



8 FRUTTA A GUSCIO

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



9 SEDANO



10 SENAPE

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



11 SEMI DI SESAMO



12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti, usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



13 LUPINO

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine)



14 MOLLUSCHI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc..)

*Alimento preparato con materia prima fresca, poi abbattuta per garantire sicurezza e qualità, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

** Per garantire sicurezza e salubrità, i prodotti destinati ad essere consumati crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sez. VIII, cap. III lett. D

***Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

