

LA CARTA

Inizio

Canestrato / Fieno / Fave / Angostura

Sgombro / Piselli / Leche de tigre

Coniglio / Ceci rossi / Cicoria

18.

Primi Piatti

Risotto / Carciofi / Acidulato allo zafferano / Ravanelli

Milleinfranti di miscuglio / Asparagi / Aringa affumicata

Come una pasta al forno

(Pasta croccante / Ragù lucano / besciamella di cicerchia)

20.

Secondi

Cipolla / Mandorla / Cucunci

Corba rossa / Lattuga bruciata / Fagioli

Capretto / Arancia staccia / Scarola

22.

Fine

Limone / Fragola / Latte

Cioccolato / Ananas / Fava di tonka

8.

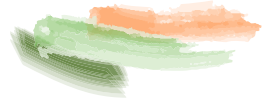
Coperto

4.

I menu à la carte e degustazione, vista la complessità, sono da intendersi uguali per tutto il tavolo.

MENU DEGUSTAZIONE

Vegetali



Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini / Taralli

Canestrato / Fieno / Fave / Angostura

Risotto / Carciofi / Acidulato allo zafferano / Ravanelli

Cipolla / Mandorla / Cucunci

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

55.



Disgraziato SUD

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini / Taralli

Coniglio / Ceci rossi / Cicoria

Come una pasta al forno

(Pasta croccante / Ragù lucano / besciamella di cicerchia)

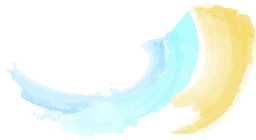
Capretto / Arancia staccia / Scarola

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

65.



Venere in pelliccia

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini / Taralli

Sgombro / Piselli / Leche de tigre

Coniglio / Ceci rossi / Cicoria

Risotto / Carciofi / Acidulato allo zafferano / Ravanelli

Milleinfranti di miscuglio / Asparagi / Aringa affumicata

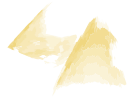
Corba rossa / Lattuga bruciata / Fagioli

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

80.



Guardare oltre

Otto portate, un percorso guidato che parte dalla nostra terra, la Lucania
e vi condurrà ai sapori della nostra cucina

100.

21 aprile 1963 - Hartig



Una “spedizione culinaria” per scoprire Bramea attraverso dieci portate

110.

Abbinamento vini

3 calici

25.

5 calici

40.

Formaggi

Degustazione di 4 formaggi lucani con pane al cioccolato e nocciole

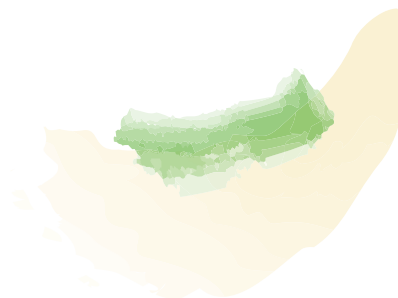
10.

Acqua

2,5.

Caffè

1,5.



Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.Ce 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasile, pistacchi e noci macadamia)
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
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Vi chiedamo gentilmente di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.

