

Il nostro Executive Chef Giuseppe Di Iorio,
da sempre attento alle diverse esigenze dei nostri ospiti,
ha creato un menù dedicato agli ospiti celiaci.
*Our executive Chef Giuseppe Di Iorio,
has created a special menu gluten free*

MENU CELIACO "MELISSA"
Gluten Free Menu

Gambero di Mazara marinato alla carota, camomilla e lampone,
crema di cozze, coulis di datterino giallo, cicoria all'agro e aria di mare
*Mazara marinated prawn, chamomile and raspberry, cream of mussels,
yellow tomato, sour chicory and sea air*

*

Risotto sfumato alla birra bionda gluten free, favette e caprino stagionato
Graded risotto with gluten free blonde beer, broad beans and matured goat cheese

*

Guancia di maialino brasata al vino bianco con composta di shitake e porri bruciati
Suckling pig cheek braised in white wine with shitake compote and burnt leeks

*

Il Giardino
The Garden

Euro 120,00

Le pietanze del Menu "Aroma" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei,
uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi,
pesce, senape, lupini e anidride solforosa.

Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze.
Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento
rapido della temperatura (Reg. CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).

Informiamo i gentili ospiti che, in caso di avverse condizioni climatiche, la mancata reperibilità
della materia prima potrebbe portare all'utilizzo di prodotti mantenuti in intenso freddo.

*All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs,
peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood.
Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.*

