



REDEEMER FEAST TASTE MENU

SATURDAY 20th JULY 2024

WELCOME APERITIF WITH ENTRÉE

Bovoletti, tartelletta con baccalà mantecato

STARTERS

Scallops in saor (1, 3, 12, 14)

Charred musk, steamed chard and wet càuda (4, 7)

FIRST COURSES

Ravioli with granola, saffron sauce and lompo eggs (1, 2, 3, 4, 14)

Black risotto with cuttlefish carpaccio marinated with yuzu and pumpkin flowers (4, 7, 12)

Melon sorbet and finger lime

SECOND COURSES

Lightly smoked sole with porcini mushrooms, porcini foam and black truffle
(4,7)

PRE DESSERTS

Peach ice cream (7,8)

LASTLY

Fried cream with fresh figs and sweet and sour sauce with grape vinegar (Acetaia Sereni (1,3,7, 12)

Coffee

All dishes are served with a basket of artisanal bread made with selected and naturally leavened organic flour

N.B. Nei nostri piatti possono essere presenti alcuni prodotti considerati per alcuni ALLERGENI.

Tale presenza è eventualmente segnalata per ciascun piatto tramite numeri che rimandano alla lista pubblicata qui sotto.

Se siete soggetti a qualche allergia alimentare, vi preghiamo cortesemente di informare sempre e in ogni caso il nostro personale di servizio.

Lista degli allergeni / Liste des allergènes / List of allergens:

1 - glutine/gluten, 2 - crostacei/crustacés/crustacean, 3 - uova/oeufs/egg, 4 - pesce/poisson/fish, 5 - arachidi/arachides/peanuts, 6 - soia/soja/soy,
7 - lattosio/lactose, 8 - frutta a guscio/fruits à coques/nuts in shell, 9 - sedano/celery/celeriac, 10 - senape/moutarde/mustard,
11 - semi di sesamo/graines de sésame/sesame seeds, 12 - solfiti/sulfites, 13 - lupini/lupin/lupins, 14 - molluschi/mollusques/shellfis