



MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE

AMUSE BOUCHE

ZUPETTA D'AUTUNNO

fagioli di Controne, castagne, funghi e fave di cacao

IL RISOTTO

zucca, parmigiano e crumble alla nocciola

IL GUANCIALINO

di maiale Duroc del Cilento, salsa all'Aglianico, spuma di patate
e composta di cipolle di Montoro

PREDESSERT

IL FAGOTTINO

pasta sfoglia, crema pasticcera,
mela annurca e uva passa al rum

65

90

con abbinamento vini

ALLERGENI

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011 (cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte - incluso lattosio; frutta a guscio; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi).

In caso di allergie o intolleranze alimentari, prima di effettuare l'ordine, vi invitiamo ad informare il nostro personale e richiedere l'elenco degli ingredienti utilizzati nei piatti scelti.

COPERTO: 5 p.p.

N.B. In alcuni periodi dell'anno qualche prodotto potrebbe essere congelato (abbattuto a bordo)



michelasso.it

