



votavota®

DEGUSTAZIONI D'INVERNO

*"Abbiamo aperto la valigia, abbiamo buttato dentro
le esperienze di entrambi e siamo partiti insieme"*

Giuseppe e Antonio

La nostra idea di cucina in 8 portate euro 140

La nostra idea di cucina in 6 portate 110

Easy Lunch

Tre portate in abbinamento a due calici di vino. euro 80
Disponibile solo a pranzo dal mercoledì al sabato.

*I menù degustazione per la loro complessità
si intendono per tutto il tavolo*

ALLERGENI

Aguglia affumicata, lattuga al barbecue e salsa aioli*(3,4,7)

Seppia cruda, seppia cotta e patata fondente*(4,7,14)

Sgombro alla brace, profumi di Istanbul e "baba ganoush" (1,4,6,7,11)

Asino e ricci* (3,4,12)

Manzo tonnato, capperi di Enrico e colatura di alici (3,4,12)

Spaghetto affumicato burro e alici* (1,4,6,7)

Linguina trafilata in casa, bottarga e agrumi invernali*(1,4,9)

Agnolotti di patate, sugo di pesce arrosto e noci (1,3,4,7,8,9)

Tortelli di zucca dei nostri orti, tartufo invernale e Parmigiano 36 mesi (1,3,7,9)

Cappelletti di agnello, cicoria e fonduta di Ragusano DOP (1,3,7,9,12)

Calamaretti arrostiti, cremoso di fave e senape riccia*(2,4,9,10,14)

Pesce alla griglia, salsa all'aglio dolce e funghi cardoncelli (3,4,7,9,10)

Guancia di manzo, sedano rapa e nocciola (7,8,9,12)

Piccione cotto sull'osso, chutney di melanzane e verdure in acquaponica* (1,7,9,12)

Sostanze o prodotti che provocano allergie intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro
13. Lupini
14. Molluschi

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3, potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ / $\leq -35^{\circ}\text{C}$).