



votavota®

# LA CARTA

## ANTIPASTI

Ricciola cruda, brodo di tonno affumicato e pomodoro costoluto	euro 30
Palamita, lattuga e bottarga	30
Calamaretti arrostiti, cremoso di fave e senape riccia	30
Sgombro alla brace, profumi di Istanbul e "Baba ganoush"	30
Asino e ricci	30

## PRIMI PIATTI

Spaghetto affumicato burro e alici	euro 30
Perle di patate, ricci, frutti di mare e spuma calda di bufala	30
Risotto, aringa e melograno	30
Cappelletti di agnello, cicoria e fonduta di Ragusano DOP	30

## SECONDI PIATTI

Polpo, carciofi e carrube	euro 38
Pesce alla griglia, salsa all'aglio dolce e funghi cardoncelli	38
Guancia di manzo, sedano rapa e nocciola	38
Piccione cotto sull'osso, chutney di melanzane e verdure in acquaponica	38

## ALLERGENI

Ricciola cruda, brodo di tonno affumicato e pomodoro costoluto\* (1,4,6)

Palamita, lattuga e bottarga\* (1,3,4,7,12)

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

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

Asino e ricci (3,4,12)

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

Perle di patate, ricci, frutti di mare e spuma calda di bufala \* (1,2,3,4,9,12,14)

Risotto, aringa e melograno\* (4,6,7,9)

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

Polpo, carciofi e carrube\* (4,6,14)

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

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro
- Lupini
- 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 ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  /  $\leq -35^{\circ}\text{C}$ ).