

Il pesce surgelato verrà servito SOLO ed ESCLUSIVAMENTE in mancanza di pesce fresco.



INFORMATIVA ALLERGENI

Reg. CE 1169/2011

Tutte le pietanze sono preparate all'interno di locali in cui sono presenti alimenti contenenti glutine, molluschi, crostacei, frutta secca a guscio, senape, per cui non è possibile escludere la contaminazione crociata con talune sostanze che provocano allergie e intolleranze.

Chiedere al personale di sala per informazioni su eventuali allergeni contenuti nei piatti.



Locanda San Michele
di Gianluca Ricci

Antipasti

Samosa ^{1,3,9}	16
spalla e coscio di agnello marinate e cotte al tandoori, maionese alla curcuma e piselli	
Pulled dog ^{1,3,7,9}	15
pane hot dog, pulled pork, salsa carbonara e amatriciana	
Carpaccio di melanzana ^{3,5} vegetariano, vegano	12
marinato alla barbabietola, maionese al curry e arachidi	
Tartare ^{4,6,7}	18
di tonno, fragole e neve di limone	
Capasanta in caprese ^{1,7,14}	18
capasanta scottata, coulis di pomodoro e burrata	

Primi

Mezzamanica ^{1,3,7} vegetariano	15
alla carbonara di zucchine, pecorino e menta	
Fagottello ^{1,2,3,7}	20
cacio e pepe con gamberi rossi marinati al lime	
Pappardelle ^{1,3,4,7}	18
alle ortiche, burrata e alici del cantabrico	
Risotto ⁷	18
mirtilli in diverse consistenze e speck	

Secondi

Filetto ^{9,12}	35
di manzo al vin brulée, mela e arancia	
Carré di cervo ⁹	35
frutti rossi, foie gras e fondo bruno	
Arrosticino ^{1,4}	25
di polipo con peperoni	
Spigola ^{1,4,7}	25
in crosta di ventricina abruzzese e finocchio	

Dolci

Come una fiesta ^{1,3,7}	8
Bigné ^{1,3,7}	7
Gelato ^{1,3,7}	7

Degustazione

3 portate	35
entrée dello chef, 1 antipasto, 1 primo, 1 dolce	
5 portate	65
entrée dello chef, 2 antipasti, 1 primo, 1 secondo, 1 dolce	
7 portate	75
a discrezione dello chef	
Abbinamento vino	25

Per un miglior servizio il menù degustazione è inteso per tutto il tavolo