



1000 MIGLIA NIGHT

MERCOLEDÌ 15 GIUGNO 2022

PESCE / FISH

ANTIPASTO

Carpaccio di ricciola australiana con salsa all'aglio nero, sale di soia e yuzu oil (1-4-6)

Australian amberjack carpaccio with black garlic sauce, soy salt and yuzu oil (1-4-6)

PRIMO

Risotto alle zucchine, i suoi fiori, polpa di granchio e stracciatella affumicata (2-7-9-12)

Courgettes risotto, its flowers, crab meat and smoked stracciatella (2-7-9-12)

SECONDO

Branzino con rapa rossa, shiso leaf e ikura (1-4-6-11)

Sea bass with beetroot, shiso leaf and ikura (1-4-6-11)

DESSERT

Piccola pasticceria Areadocks (1-3-5-7-8-12)

Areadocks small pastry (1-3-5-7-8-12)

CARNE / MEAT

ANTIPASTO

Panzanella di pomodoro estivo con culaccia di Zibello (1-9-12)

Summer tomato panzanella with Zibello culaccia (1-9-12)

PRIMO

Pacchero tiepido al pesto di melanzane, pomodori semi-dry, guancialetto croccante, basilico crispy e olio alla rucola (1-9-12)

Warm pacchero with eggplant pesto, semi-dry tomatoes, crispy bacon, crispy basil and rocket oil (1-9-12)

SECONDO

Tagliata di scottona bavarese con patate alla paprika dolce (6)

Bavarian heifer steak with sweet paprika potatoes (6)

DESSERT

Piccola pasticceria Areadocks (1-3-5-7-8-12)

Areadocks small pastry (1-3-5-7-8-12)

Gentile cliente,
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:

**i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal: REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011
Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili**

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala

Dear Customer,
in order to safeguard your security we inform you that:

**the dishes administered may contain traces or parts of the raw materials listed below
which are recognized by: EC REGULATION n. 1169/2011 of 25 October 2011.
As substances that could generate allergies to sensitive individuals**

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2. Crustaceans and products based on crustaceans
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Seeds and products based on sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg
13. Lupins and products based on lupins
14. Shellfish and shellfish products

For more information ask our dining room staff