

à la carte

TARTARE crema di foie gras, ristretto di champignon, infuso al fieno	35
RISOTTO estrazione di prosciutto crudo, caviare Oscietra, midollo gratinato	70
AGNELLO in due servizi	90
GELATO* pane, segale, caffè	20

TRADIZIONE

TROTA*

aceto di finocchio, rafano, mandorle

TAJARIN

terrina di fegatini, gel di Barolo

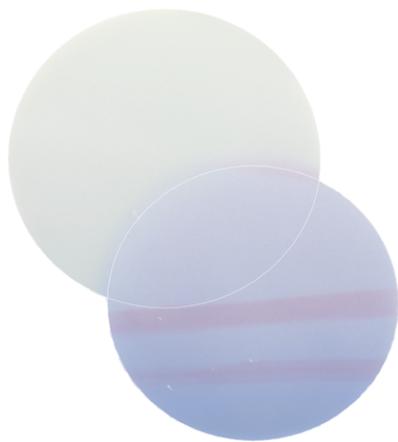
VITELLO

pochè nel latte, salsa poulette, funghi

NOCCIOLA*

pralinato, gelato alla cannella

110



FRE

ASPARAGO

mela fondente, vaniglia
vinaigrette al latticello, sambuco

PISELLI

zenzero, royale di riso, aglio orsino

TRIGLIA*

vongole, fave, erbe, burro zafferano

RISO

tiepido, castelmagno, mandorla,
salsa di soia iodata

PLIN

animelle croccanti, cipolla al latte, lievito
di birra disidratato

POLLO

marsala, jus d'arrosto, lattuga brasata

FRAGOLE*

fiori, thè nero

150

ABBINAMENTO VINI

4 CALICI · 70

7 CALICI · 110

FRE

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Il Ristorante FRE non sarà responsabile per reazioni allergiche ad eventuali alimenti non precedentemente comunicati. Il libro degli allergeni sarà a vostra disposizione per essere consultato.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ** sono congelati o surgelati all'origine dal produttore; mentre gli ingredienti contrassegnati con * sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nella procedura del piano HACCP, ai sensi del Reg.CE852/04.