



LA SPERANZINA



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato Dalfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



ACCOMPAGNANDO I NOSTRI STUZZICHINI...

Franciacorta DOCG dosaggio 2 gr/lt "Blanc de Blancs", Cavalleri (Chardonnay)	€ 15
Champagne Le Mesnil sur Oger "Blanc de Blancs", Delamotte (Chardonnay)	€ 20
Lugana DOC "Vitium", Armea, 2021 (Turbiana)	€ 10
A. Pouilly-fumé C. "Terres Blanches", Domaine du Bouchot, 2020 (Sauvignon)	€ 15

LE ACQUE...

Oxigenia (Acqua arricchita d'ossigeno ozonizzata liscia/frizzante, R.F. <172> MG/L)	€ 7
Lurisia (Minimamente mineralizzata, naturale/frizzante, R.F. 34,8 MG/L)	€ 8
Perrier (Oligominerale Francia (Vergez), frizzante, R.F. 479 MG/L)	€ 9

I NUMERI CHE AFFIANCANO LE NOSTRE
PROPOSTE RIMANDANO IL GENTILE CLIENTE
ALLA TABELLA DI SOPRA SPECIFICATA.

MENÙ DEGUSTAZIONE “La Nostra storia...”

(Il menu è proposto per l'intero tavolo)

€ 110 per persona con cinque portate

€ 130 per persona con sette portate

Disponibile a pranzo fino alle 14:00 e a cena fino alle 22:00

I piatti che hanno segnato il nostro percorso e la nostra storia.

Snack di benvenuto

*Dal 2008 Croccante di scampi e branzino,
limone, erba cipollina, frutta & verdura (1-2-4-9)*

Dal 2020 Tartare di lavarello “alla pizzaiola” (3-4-7)

*Dal 2012 Tortelli,
gorgonzola e mascarpone, astice Bretone, noci (1-2-3-7-8-9)*

*Dal 2017 Morone del Mar Ligure in salamandra,
la salsa a ricordo di uno spiedo e pane per far scarpetta (1-4-7-11)*

Pre dessert

*Dal 2022 Il nostro Marron Glacè,
Cremoso al cioccolato fondente, pallet fondente 70%,
gelato ai marroni, gel di limone, meringa al latte (1-3-7-8)*

Piccola pasticceria

In aggiunta, se gradite:

*Dal 2022 Pipe cacio e pepe,
lumache in guazzetto di aglio dolce, crescione (1-7-9)*

*Dal 2021 Fagianella in due cotture: pochè e arrosto,
marroni e melograno (7)*

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato

Coperto € 9

MENÙ DEGUSTAZIONE “l’Oggi...”

(Il menu è proposto per l'intero tavolo)

€ 130 per persona con sette portate

€ 150 per persona con nove portate

Disponibile a pranzo fino alle 13:30 e a cena fino alle 21:30

Una curiosa proposta all'insegna della sperimentazione,
legata anche alla tradizione, dello Chef Fabrizio Molteni...
Ingredienti e tecniche a servizio di un percorso gourmand
studiato per voi.

Snack di benvenuto

*Pecora bergamasca battuta al coltello,
crema di tuorlo fumè, jus di calamaro (3-4-7-10)*

Sgombro, mela, caviale, beurre blanc (3-4-7)

*Spaghetti in estrazione di barbabietola,
ostriche rosa del Delta del Po, alloro (1-3-4-7-14)*

Risotto, friarielli, mandorle, tartufo nero di Norcia (7-8)

San Pietro arrosto e carciofo (4-7)

*Controfiletto di capriolo “à la poele”,
zucca, cavolo nero, salsa Grand Veneur (7-10)*

Pre dessert

Carota, carota, carota... (7-8)

Piccola pasticceria

In aggiunta, se gradite:

Marbrè di carote, polline, semi germinati (10)

Rosa sfogliata, chantilly alla nocciola, arancia salata (1-3-7-8)

À LA CARTE...

€ 80 (solo a pranzo) per persona con due portate

€ 95 per persona con due portate e dessert

€ 115 per persona con tre portate

€ 130 per persona con tre portate e dessert

Marbrè di carote, polline, semi germinati (10)

Dal 2008 Croccante di scampi e branzino,
limone, erba cipollina, frutta & verdura (1-2-4-9)

Dal 2020 Tartare di lavarello “alla pizzaiola” (3-4-7)

Sgombro, mela, caviale, beurre blanc (3-4-7)

Pecora bergamasca battuta al coltello,
crema di tuorlo fumè, jus di calamaro (3-4-7-10)

Risotto, friarielli, mandorle, tartufo nero di Norcia (7-8)

Dal 2012 Tortelli,
gorgonzola e mascarpone, astice Bretone, noci (1-2-3-7-8-9)

Spaghetto in estrazione di barbabietola,
ostriche rosa del Delta del Po, alloro (1-3-4-7-14)

Dal 2022 Pipe cacio e pepe,
lumache in guazzetto di aglio dolce, crescione (1-7-9)

Dal 2017 Morone del Mar Ligure in salamandra,
la salsa a ricordo di uno spiedo e pane per far scarpetta (1-4-7-11)

San Pietro arrosto e carciofo (4-7)

Controfiletto di capriolo “à la poele”,
zucca, cavolo nero, salsa Grand Veneur (7-10)

Dal 2021 Fagianella in due cotture: pochè e arrosto,
marroni e melograno (7)

Selezione di formaggi,
pane dedicato, marmellate secondo stagione (1-3-7-8-10)

Carota, carota, carota... (7-8)

Dal 2022 Il nostro Marron Glacè,
Cremoso al cioccolato fondente, pallet fondente 70%,
gelato ai marroni, gel di limone, meringa al latte (1-3-7-8)

Rosa sfogliata, chantilly alla nocciola, arancia salata (1-3-7-8)

Gelato alla vaniglia mantecato al momento (3-7)

Si prega la gentile clientela di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni riportati nel:
ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti implicano l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento e dopo potrebbe essere mantenuto ad una temperatura ≤ -18° C per 24 ore / -35° C per 15 ore (reg. CE 853/04).

Vi ricordiamo che non è consentito fumare all'interno del locale a norma della legge 16 gennaio 2003 n. 3 art 5.