

SAN BAYLON

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari e altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

Tutti i prodotti subiscono un processo di abbattimento rapido della temperatura, conforme alla normativa HACCP, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare e preservare le qualità organolettiche degli alimenti.

** il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis. | ♣ Prodotto congelato. | ♠ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati.*

MICHELIN
2025


**RELAIS &
CHATEAUX**

CARTA DEI DOLCI

Mandarino, Cardamomo caramello,
gelato al latte affumicato

15

Mele, pasta sfoglia, spezie, zabaione

15

Semifreddo al miele
e cremoso al camembert di capra

15

Ganache al cioccolato fondente 70%,
cake al cacao vegano, salsa al fondente

16

Per accompagnare i dessert,
una selezione di signature cocktail e distillati
è disponibile nella nostra drink list.