



Gli Affreschi

À la Carte

Il nostro Chef Michele Ricci

La passione per la cucina nasce in giovane età, da una tradizione di famiglia, quando osservava sua nonna e sua mamma preparare piatti tradizionali con passione e precisione. Ispirato da loro conclude gli studi presso l'Istituto Alberghiero di Chianciano e da qui in poi ha iniziato un viaggio per diventare un artista della cucina, intraprendendo una rigorosa formazione con maestri illustri come Gualtiero Marchesi, Luigi Sartini e Paolo Lopriore, i quali stimoleranno la sua creatività e personalità.

La sua cucina si distingue per il legame autentico con il territorio dove ricerca sempre ingredienti freschi e di stagione dai produttori locali.

Questo intreccio di incontri e sperimentazioni garantisce un'esperienza di qualità, il suo menu è innovativo ma di ispirazione classica.

I piatti che definiscono Chef Michele sono il Paté di Fegatini di pollo, i Pici tirati a mano al Cacio e Pepe, il Filetto di Cervo e per finire il Cremoso al Cioccolato.

Chef Michele Ricci

The passion for cooking began at a young age, from a family tradition, when he observed his grandmother and his mother preparing traditional dishes with passion and precision.

Inspired by them, he concluded his studies at the Hotel Institute of Chianciano and from then on began a journey to become a culinary artist, undertaking rigorous training with illustrious masters such as Gualtiero Marchesi, Luigi Sartini and Paolo Lopriore, who stimulated his creativity and his personality.

His cuisine stands out for its authentic connection with the territory where he always seeks fresh and seasonal ingredients from local producers.

This mix of meetings and experiments guarantees a quality experience, its menu is innovative but classically inspired.

The dishes that best define Chef Michele are the Chicken Liver Paté, the hand-rolled Pici with Pecorino cheese and Pepper, the Venison Fillet and finally the Chocolate Cream.

I sapori della nostra Terra

I sapori della Toscana

Materie prime d'Eccellenza e prodotti locali sono alla base di un'accurata selezione, che parte dalla terra, dai suoi frutti, da fornitori appassionati di idee e progetti.

Per questo motivo abbiamo scelto:

De Magi, di Castiglion Fiorentino, per i salumi e formaggi, ancora oggi lavorati rigorosamente a mano e vincitori di premi internazionali come il "2022-23 World Cheese Awards"

Gelateria 7 Voglie di Camucia del circuito Eccellenze d'Italia, per un gelato artigianale dagli ingredienti più genuini, lavorati con amore, passione, sapienza.

Longino & Cardenal, che, con passione e coraggio, è alla continua ricerca delle migliori materie prime, per pane, carni e pesce di pregevole qualità.

Poi ci siamo noi, con i nostri dessert, preparati con burro e con latte degli allevamenti della Val di Chiana, con uova genuine, esclusivamente di galline allevate a terra da produttori delle campagne casentinesi.

Ingredienti semplici e familiari reinterpretati in chiave contemporanea pur rimanendo fedeli alla tradizione italiana, al ritmo della natura e ai sapori autentici della nostra Terra.

Menù Degustazione

Sapori Toscani

€ 80,00

Uovo a 65°, panzanella, tartufo estivo
e polenta soffiata

1, 3, 12

*Pici tirati a mano alla cacio e pepe
su vellutata di zafferano di Cortona

1, 6, 7, 12

*Controfiletto di manzo con millefoglie di patata
con riduzione all'aceto invecchiato e cenere alle erbe

7, 12, 14

Tiramisù in tre consistenze

1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

Dal Mare

€ 90,00

*Calamaro arrosto
su crema di piselli e il suo inchiostro

12, 13, 14

*Cappellacci ripieni di patata, Gamberi rossi di Sicilia
e coulis di datterini gialli

1, 2, 3, 12

*Filetto di spigola arrosto,
zucchine marinate e pomodoro al gratin

1, 4, 12

Spuma di yogurt magro, fragole e meringa

3, 7, 12

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Taste of our Land

Taste of Tuscany

Excellent raw materials and local products are the base of a careful selection process, which starts from the earth and its fruits, from suppliers who are passionate about ideas and projects.

This is why we have chosen:

“De Magi” in Castiglion Fiorentino, whose charcuterie, as cold meats and cheeses are still strictly handmade.

They have been internationally awarded for "2022-23 World Cheese Awards"

“Gelateria 7 Voglie” in Camucia, from the "Eccellenze d'Italia" group, takes the most genuine ingredients and processes them with love, passion and wisdom, creating a sublime selection of handmade ice cream flavors.

“Longino & Cardenal” which constantly seeks the best products for bread, meat and fish, led by their passion for quality.

Our Pastry chef remains faithful to the Italian tradition, preparing our desserts with Valdichiana’s dairy products and Casentino’s hens raised on the land, reinterpreting them in a simple but modern key.

Tasting Menu

Tuscan Taste

€ 80,00

65° slow cooked Egg, Panzanella, black summer truffle
and polenta chip

1, 3, 12

*"Homemade Cacio e pepe" (pecorino cheese and black pepper) picci pasta
on Cortona saffron gelè

1, 6, 7, 12

*Beef sirloin with Mille Feuille potato,
aged vinegar reduction and herbs ash

7, 12, 14

Tiramisu in three consistencies

1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

From the Sea

€ 90,00

*Roasted squid
on peas cream and its ink

12, 13, 14

*Cappellacci pasta filled with potatoes,
Sicilian red shrimps and yellow cherry tomatoes

1, 2, 3, 12

*Roasted sea bass filet
marinated courgettes and Tomato au gratin

1, 4, 12

Yogurt foam, strawberry and meringue

3, 7, 12

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Antipasti

*Calamaro arrosto
su crema di piselli e il suo inchiostro

12, 13, 14

€ 22,00

...

*Tartare di manzo Chianino
con rape rosse e nocciole

1, 8, 10, 12

€ 20,00

...

*Patè di fegatini di pollo, albicocche, gel di Vermouth di Cortona
e cantuccio salato

1, 3, 7, 8, 12

€ 16,00

...

Uovo a 65°, panzanella, tartufo estivo
e polenta soffiata

1, 3, 12

€ 20,00

...

Zucchina ripiena della sua crema , erbe aromatiche
e semi di zucca

1, 12

€ 14,00

...

Verdure dell'orto
in diverse consistenze

12

€ 16,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Starters

*Roasted squid
on peas cream and its ink

12, 13, 14

€ 22,00

...

*Chianina beef tartare
with red turnips and hazelnuts

1, 8, 10, 12

€ 20,00

...

*Chicken liver patè, apricots, Cortona Vermouth gelée,
and salted Cantucci biscuits

1, 3, 7, 8, 12

€ 16,00

...

65° slow cooked Egg, Panzanella, black summer truffle
and polenta chip

1, 3, 12

€ 20,00

...

Zucchini filled with its cream, aromatic Herbs
and pumpkin seeds

1, 12

€ 14,00

...

Vegetables from the garden
in different consistencies

12

€ 16,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Primi

*Cappellacci ripieni di patata, Gamberi rossi di Sicilia
e coulis di datterini gialli

1, 2, 3, 12

€ 28,00

...

*Chitarrina all'uovo, crema alla Carbonara, tartufo estivo
e Parmigiano Reggiano 24 mesi

1, 3, 7, 12

€ 24,00

...

*Risotto ai funghi porcini
con fonduta di aglio dolce della Valdichiana e mandorle

7, 8, 12

€ 22,00

...

*Tortelli del "Plin" alla Pappa al pomodoro,
crema di burrata e basilico

1, 3, 7, 12

€ 22,00

...

*Pici tirati a mano alla cacio e pepe
su vellutata di zafferano di Cortona

1, 6, 7, 12

€ 22,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

First Courses

*Cappellacci pasta filled with potatoes,
Sicilian red shrimps and yellow cherry tomatoes

1, 2, 3, 12

€ 28,00

...

*Chitarrina egg pasta, Carbonara cream, black summer Truffle
and 24 months aged Parmesan cheese

1, 3, 7, 12

€ 24,00

...

*Porcini mushrooms Risotto
with Valdichiana "Aglione" garlic fondue and almonds

7, 8, 12

€ 22,00

...

*Plin tortelli filled with "Pappa al pomodoro"
Burrata cream and basil

1, 3, 7, 12

€ 22,00

...

*Homemade Cacio e pepe (pecorino cheese and black pepper) pici pasta
on a cream of Cortona saffron

1, 6, 7, 12

€ 22,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Secondi

*Filetto di spigola arrosto,
zucchine marinate e pomodoro al gratin

1, 4, 12

€ 30,00

...

*Pollo ruspante allevato a mais, in due cotture,
bietole, cipollotto, noci di Macadamia e salsa BBQ

8, 12

€ 26,00

...

*Controfiletto di manzo con millefoglie di patata
con riduzione all'aceto invecchiato e cenere alle erbe

7, 12

€ 34,00

...

*Filetto di cervo,
spinacino, topinambur e salsa al ginepro

6, 7, 12

€ 36,00

...

Ratatouille di verdure contemporanea

12

€ 16,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Main Courses

*Roasted sea bass filet
marinated courgettes and Tomato au gratin
1, 4, 12

€ 30,00

...

*Free-range corn fed chicken,
beets, spring onion, Macadamia walnuts and BBQ sauce
8, 12

€ 26,00

...

*Beef sirloin with Mille Feuilles of potato,
aged vinegar reduction and herbs ash
7, 12

€ 34,00

...

*Venison filet with spinach,
Jerusalem artichokes and juniper sauce
6, 7, 12

€ 36,00

...

Vegetable Ratatouille
12

€ 16,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Dessert

Pera al vino rosso
con crumble alla cannella e gelato alla vaniglia

1, 6, 7, 12

€ 13,00

...

Tiramisù in tre consistenze

1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 13,00

...

Biancomangiare al cioccolato fondente Guanaja 70%,
mango e mandorle sabbiate

7, 8, 12

€ 13,00

...

Spuma di yogurt magro, fragole e meringa

3, 7, 12

€ 13,00

...

Cremoso al cocco, ananas,
gelatina di rum bianco e lime

1, 7, 12

€ 13,00

...

Crepe Suzette con gelato

1, 3, 7, 12

€ 20,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Dessert

Red wine poached pear
with cinnamon-scented crumble and vanilla ice cream

1, 6, 7, 12

€ 13,00

...

Tiramisu in three consistencies

1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

€ 13,00

...

Guanaja 70% dark chocolate Blanc manger,
mango and candied almonds

7, 8, 12

€ 13,00

...

Yogurt foam, strawberry and meringue

3, 7, 12

€ 13,00

...

Creamy coconut, pineapple
white rum gelée and lime

1, 7, 12

€ 13,00

...

Crepe Suzette and ice cream

1, 3, 7, 12

€ 20,00

INTOLLERANZE E ALLERGIE Qualora abbiate delle intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze. **PRODOTTI ABBATTUTI** I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. **INTOLERANCES AND ALLERGIES** If you have any food intolerances or allergies, please let the Maitre know. It will be a pleasure to meet your needs. **BLAST CHILLED PRODUCTS** The products marked with an asterisk are processed in the company fresh and subjected to rapid temperature blast chilling to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853/04

Prodotti alimentari che potrebbero creare reazioni allergiche o intolleranze

Food products to which guests may be allergic or intolerant

1. Cereali | Cereals

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut often found in foods containing flour, such as some types of baking powder, batter, breadcrumbs, bread, cakes, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.

2. Crostacei | Crustaceans

Crostacei e prodotti a base di crostacei e prodotti a base di crostacei come pasta di gamberetti o insalate.

Crustaceans (crabs, lobster, prawns and scampi) and products based on crustaceans such as shrimp paste or salads.

3. Uova | Eggs

Uova e prodotti a base di uova come maionese, mousse, pasta, torte salate, salse e dolci o cibo spazzolato o satinato con uovo.

Eggs and products based on eggs such as mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries, or food brushed or glazed with egg.

4. Pesce | Fish

Pesce e prodotti a base di pesce come salse di pesce, aromi, condimenti per insalata, dadi da brodo e salsa Worcestershire.

Fish and products based on fish such as fish sauces, pizzas, relishes, salad dressing, stock cubes and Worcestershire sauce.

5. Arachidi | Peanuts

Arachidi e prodotti a base di arachidi come biscotti, torte, curry, dolci, salse, così come in olio di arachide e farina di arachidi.

Peanuts and products based on peanuts such as biscuits, cakes, curries, desserts, sauces, as well as in groundnut oil and peanut flour.

6. Soia | Soya

Soia e prodotti a base di soia come farina di fave, fagioli edamame, pasta di mais, proteine di soia tessitura, farina di soia o tofu, dolci, gelati, prodotti a base di carne, salse e prodotti vegetariani.

Soya and products based on soya such as bean curd, edamame beans, corn paste, texture soya protein, soya flour or tofu, desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

7. Latte | Milk

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) come il burro, formaggi, panna, latte in polvere e yogurt, cibi spazzolati con latte e in zuppe e salse in polvere.

Milk and products based on milk such as butter, cheese, cream, milk powders and yogurts, foods brushed or glazed with milk and in powdered soups and sauces.

8. Frutta a guscio | Nuts

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Nuts not to be mistaken with peanuts which are actually a legume and grow underground, this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders, stir-fried dishes, ice cream, marzipan (almond paste), nut oil and sauces.

9. Sedano | Celery

Sedano e prodotti a base di sedano.

Celery and products based on celery such as celery stalks, leaves, seeds and roots called celeriac, celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

10. Mostarda | Mustard

Mostarda e prodotti a base di mostarda.

Mustard and products based on mustard such as liquid mustard, mustard powder and mustard seeds; this ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressing, sauces and soups.

11. Semi di sesamo | Sesame seeds

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. Anidride solforosa | Sulphur dioxide

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.

This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots, and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beers. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulfur dioxide.

13. Lupini | Lupins

Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupin and products based on lupins such as lupin flour and seeds that are used in some types of bread, pastries and even in pasta.

14. Molluschi | Molluscs

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Molluscs and products based on molluscs and includes mussels, land snails and whelks, oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

DRESS CODE

Gentili Ospiti,
la prenotazione per la cena nel nostro Ristorante è obbligatoria. Il personale del Ricevimento è a vostra disposizione. Vi ricordiamo, che è necessario un abbigliamento casual elegante: per i Signori non sono ammessi pantaloni corti e sandali infradito.

Dear Guests,

Reservation is required for dinner in our Restaurant. Our receptionists will be at your service. We would like to remind the Gentlemen that a casual elegant dress code is requested for dinner: shorts and flip flops will not be allowed.

INTOLLERANZE E ALLERGIE *INTOLERANCES AND ALLERGIES*

Qualora abbiate delle intolleranze o di allergie alimentari, Vi preghiamo di farlo presente al Maitre. Sarà un piacere venire incontro alle vostre esigenze.

Should you have any food allergies or intolerances, please inform the Maitre d'Hotel. It will be a pleasure to meet your needs.

PRODOTTI ABBATTUTI *BLAST CHILLED FOOD PRODUCTS*

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono lavorati in azienda da fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04.

I prodotti contrassegnati con due asterisco sono lavorati da surgelati.

The produce with an asterisk has been converted from fresh to blast chilled in order to guarantee the maximum quality and health safety, as described in our HACCP plan in accordance with Reg. CE 852/04 and 853/04.

Products marked with two asterisks are processed from deep-frozen.

SOMMINISTRAZIONE DI CRUDI E MOLLUSCHI

ADMINISTRATION OF RAW FISH AND SHELLFISH

Il Ministero della Salute con circolare del 17/02/2011, sancisce che il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo debba esser sottoposto a trattamento di abbattimento in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per ulteriori informazioni, il Maitre è a vostra disposizione.

The Department of Health, communicated from 17/02/2011 onwards, declares that the fish destined to be consumed raw or almost raw should be submitted according to the reclamation treatment which is compliant to the prescriptions of the CE 853/2004 Regulation, attachment III, sections VIII, chapter 3, letter D, point 3.

For any further information, our Maitre d'hotel will remain at your disposal.