

Benedikto



Osteria in Assisi

MENÙ DEGUSTAZIONE

“A OCCHI CHIUSI”

DEGUSTAZIONE DI QUATTRO O SEI PORTATE CHE IL NOSTRO CHEF PREPARERÀ PER VOI...

QUATTRO PORTATE

EURO 75

EURO 100 (CON SELEZIONE DI 4 VINI AL CALICE IN ABBINAMENTO)

SEI PORTATE

EURO 100

EURO 130 (CON SELEZIONE DI 6 VINI AL CALICE IN ABBINAMENTO)

“PER APPREZZARE MEGLIO IL MENÙ SI RICHIEDE LA DEGUSTAZIONE PER TUTTO IL TAVOLO”

CARO OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

SELEZIONE

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
(13)

€ 18,00

I SUINI DEI NOSTRI ANTENATI ERANO I MAIALI NERI, TIPICA RAZZA ITALIANA A CRESCITA LENTA, CON UNA CARNE DI ELEVATA QUALITÀ, ADATTA ALLA PRODUZIONE DI INSACCATI E PROSCIUTTI DI PREGIO.

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI
(1, 8, 9, 13)

€ 20,00

IL LATTE CRUDO È RICCO DI VITAMINE E DI BATTERI UTILI A MIGLIORARE IL SISTEMA IMMUNITARIO DEI BAMBINI, MA ANCHE DEGLI ADULTI.

ANTIPASTI

CICORIA E SALSICCIA
(1, 3, 8, 9, 10, 13)

€ 16,00

UOVO, FONDUTA DI REGGIANO, SPINACI E TARTUFO NERO
(3, 8, 10, 12, 13)

€ 18,00

BACCALÀ, FAVE, FINOCCHIO E CIPOLLA ROSSA
(2, 4, 6, 8, 10, 13, 14)

€ 20,00

PRIMI PIATTI

TORTELLI AL DOPPIO UOVO RIPIENI DI CONIGLIO E VELLUTATA
DI BORRAGINE € 18,00
(1, 8, 10, 13)

FUSILLONI SEPIE E PISELLI € 20,00
(1, 2, 4, 6, 8, 10, 13)

RISOTTO VIALONE NANO INVECCHIATO 22 MESI, LUCIBODIO Cad. € 20,00
E ANGUILLA AFFUMICATA
Minimo 2 porzioni - (8, 9, 10, 13)

SECONDI PIATTI

COSTATA DI VITELLONE BIANCO CON PAVÉ DI PATATE E CARCIOFO € 26,00
CROCCANTE
(1, 8, 9, 10, 13)

FILETTO DI BRANZINO, SPUMA DI TOPINAMBUR E CRUMBLE DI € 28,00
TARALLI
(1, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 13)

SELLA D'AGNELLO ALLE BACCHE E SALSIA CREMOSA ALLE ERBE € 30,00
SPONTANEE
(8, 10, 13)

DOLCI

TORTA DELLA NONNA CON GELATO FIORDILATTE € 14,00
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 13)

MILLEFOGLIE AL COCCO CON SORBETTO AL LAMPONE € 14,00
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 13)

GANACHE AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA "CIARAMICOLA" € 14,00
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 13)

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menù sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali con glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i ceppi ibridati e prodotti derivati, composti con loro farine
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. Molluschi e prodotti a base di molluschi
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
9. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, noci, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland e i loro prodotti
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Senape e prodotti a base di senape
13. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/lt espressi come anidride solforosa
14. Lupini e prodotti a base di lupini

Si informa inoltre che in tutti gli altri piatti proposti dalla nostra cucina e non inseriti nella carta, possono essere presenti i seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci e derivati, Sedano e prodotti a base di sedano, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Senape e prodotti a base di senape, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, la informiamo che nei piatti del nostro menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. La invitiamo pertanto, prima di fare il suo ordine, a comunicarci eventuali allergie o intolleranze al fine di rispondere al meglio alle sue esigenze.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Gli alimenti potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura negativa. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Il presente menù verrà cestinato dopo ogni utilizzo
