



• •
• •
• •
CANNAVACCIUOLO
VINEYARD
• •
• •

IT

ORIGINI

Benvenuto dello chef

Lardo di seppia, melanzana,
pomodoro e arancia

Spaghetti, estratto di peperone,
Pil Pil di baccalà, polvere di limone

Baccalà, tarte tatin di cipolle
e consistenze

Pre dessert

Ciliegia, lemongrass, salvia, olio evo

100,00
per persona

Al menù è possibile abbinare:

Degustazione Vini
65,00

SORELLA TERRA

Benvenuto dello Chef

Carne cruda, pizzaiola, olive,
capperi e origano

Risotto, salvia, burro acido,
bottarga di pollo

Cappelletti

Piccione, insalata di patate e mela
verde, chutney al rabarbaro

Pre dessert

Pesca, birra, yogurt, pepe

120,00

per persona

Al menù è possibile abbinare:

Degustazione Vini

80,00

ALLERGENI

ORIGINI

LARDO DI SEPPIA, MELANZANA, POMODORO E ARANCIA
molluschi, solfiti, lattosio

SPAGHETTI, ESTRATTO DI PEPERONE, PIL PIL DI BACCALÀ,
POLVERE DI LIMONE
glutine, pesce, lattosio

BACCALÀ, TARTE TATAIN DI CIPOLLE E CONSISTENZE
pesce

CILIEGIA, LEMONGRASS, SALVIA, OLIO EVO
uova, lattosio

SORELLA TERRA

CARNE CRUDA, PIZZAIOLA, OLIVE, CAPPERI E ORIGANO
nessun allergene

RISOTTO, SALVIA, BURRO ACIDO, BOTTARGA DI POLLO
lattosio

CAPPELLETTI
glutine

PICCIONE: INSALATA DI PATATE E MELA VERDE, CHUTNEY AL RABBARBARO
lattosio

PESCA, BIRRA, YOGURT, PEPE
nessun allergene

** Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura*