



RadikaTreviso

# menù degustazione

VALIDO DAL 04 MARZO



## **Piatti di Apertura in Centrotavola**

### **“CONVIVIUM”**

**Arrosticini di agnello con vellutata di pomodoro al basilico**

**Minicaprini con panatura floreale e fragole all’aceto balsamico**

**Involtino di asparagi bianchi del Sile e pancetta  
stufata gratinati al forno**

**Sfoglie di porchetta trevigiana accompagnate  
da spicchi di pane pizza alrosmarino**

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

**In accompagnamento a vostra scelta,  
ad un prezzo dedicato per questo menù degustativo\*:**

*Chandon Garden Spritz € 25*

*Santa Margherita Prosecco Superiore € 25*

*Lugana Cà Maiol € 20*

*Sangiovese Sasso Regale € 20*

*Whispering Angel € 30*

*\*Il prezzo indicato, differente dalla carta vini, è valido solo  
per questo menù dedicato*



## **Primo Piatto**

**Scrigni di pasta fresca ripieni di burrata di Puglia su pesto leggero alla rucola, pomodorini confite e olio profumato al basilico**

Allergeni: 1, 7

## **Secondo Piatto**

**Tagliata di pezzata rossa friulana aromatizzata alle erbe accompagnata da patate al forno al rosmarino e misticanza di insalatine da taglio all'aceto balsamico**

Allergeni: 1, 7, 12

## **Costo menu degustazione**

**40 €**

Comprensivo di:

Coperto

Acqua Naturale o Frizzante "Dolomia "

Vino a scelta ogni 5 persone tra:

*Cuvee Prestige Alma*

*Merlot Podere Roverat*

*Pinot Grigio Podere Roverat*

*Caffè*

*\*Per le bottiglie aggiuntive a quelle comprese - prezzo promozionale 15€*



## **Dessert**

- A SCELTA CON L'AGGIUNTA DI 5 EURO -

**Crema al mascarpone con terra di cioccolato,  
cantucci e vin santo**

**8 €**

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12

**Tartare di frutta fresca di stagione accompagnata  
da sorbetto alla mela verde e zenzero**

**9 €**

Allergeni: 3, 5, 7, 8

**Delizia al limoncello su vellutata e dadolata di fragole**

**8 €**

Allergeni: 1, 3, 7, 12

**Tortino alle pere su vellutata alle pere e gelato alla cannella**

**9 €**

Allergeni: 1, 3, 7, 12

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale e/o vegetale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono 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 Reg. CE 853/04.



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè:  
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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 D-alfa 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) lattio.
  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 SO<sub>2</sub> 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.