

Carte Blanche



Un percorso di degustazione a sorpresa
con piatti scelti dalle Chef per tutto il tavolo

4 portate 34 Euro

6 portate 45 Euro

Con abbinamento vini alla cieca 28€

Sono previste alternative per esigenze alimentari particolari

Enjoy!

In cucina: Alice Delcourt

Menu à la Carte

NELL'ATTESA..

Tagliere di coppa di mora romagnola mac. Zivieri.....9/15 €

Antipasti

Tataki di daino / salsa tonnata / rucola dell'orto.....14 €

Sgombro affumicato / crostino di pane fatto in casa /
crème fraîche / rape rosse in agro / dragoncello.....13 €

Variazione di zucca Butternut e Delica / semi di zucca
tostati / paprika affumicata / saba / menta.....12 €

Primi

Spaghetto / ragù di cinghiale dell'Appennino / burro
alle prugne / nocciole / maggiorana.....14 €


Risotto / crema di scarola / aglio nero / burro al
miele e aceto / semi di coriandolo e finocchio.....13 €

Gnocchi di ceci di Cicerale  / ceci saltati /
latteria stagionata Lago Scuro / limone.....14 €

Alcuni prodotti a seconda della stagionalità e reperibilità possono essere stati abbattuti
secondo la normativa vigente d. Leg pres d.Rep 110/97

Si prega di prendere visione delle indicazioni relative alla presenza di allergeni e derivati fornite dal personale secondo Reg. 1169/2011 UE prima di ordinare

Secondi

Tarte tatin di scalogno di Romagna  / mousse di gorgonzola / brunoise di mele e senape.....18 €

Salmerino alla piastra / patate rosse novelle / beurre blanc al pepe di Timut / erbe amare.....22 €

Coniglio ripieno ai fichi / insalata di coniglio confit / porcino / ravanelli / pimpinella.....24 €

Selezione di formaggi artigianali 16 €

coperto.....0 €

acqua naturizzata*.....2 €

acqua in bottiglia WAMI naturale e frizzante..... 3 €


Birre alla Spina:

Birrificio Lariano - Bassa Marea 0,30l.....5 €

Augustiner Hell 0,20l.....3,5 €

Augustiner Hell 0,50l.....6 €

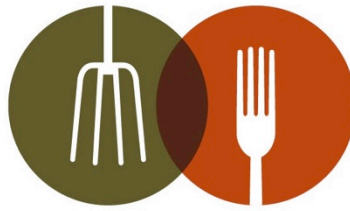
thè e tisane.....4 €

caffè Lavazza Etigua 2,5 €

Si prega di prendere visione delle indicazioni relative alla presenza di allergeni e derivati fornite dal personale secondo Reg. 1169/2011 UE prima di ordinare

*Acqua potabile trattata e/o gasata tramite processo di Naturizzazione® ai sensi del D.M. 25/2012

Alcuni prodotti a seconda della stagionalità e reperibilità possono essere stati abbattuti secondo la normativa vigente d. Leg pres d.Rep 110/9



Alleanza Slow Food dei Cuochi

Erba Brusca aderisce all'Alleanza Slow Food dei Cuochi.
L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
www.fondazione Slow Food.it/presidi

I produttori dei Presidi di questo mese:

Strachitunt e Taleggio - Coop. Agr. S. Antonio in Val Taleggio, Vedeseta (BG)
Scalognò di Romagna -
Lenticchia di Rascino - Claudio Angelini, Fiamignano (RI)
Cece di Cireale - Az. Agr. Mele Anna, Cireale (SA)
Limoni del Gargano - Rocco Afferrante, Vico del Gargano (FG)
Cece Nero della Murgia Carsica - Az. Agricola Iannone Anna, Acquaviva d. Fonti (BA)
Capperi di Salina - Az. Agricola Virgona, Malfa (ME)

Caffè Lavazza Etigua Huehuetenango e Harena:
Cooperativa Integral de Ahorro y Credito "ESQUIPULAS R.L. - Guatemala; Habubi Cooperative e Magnete Cooperative, Etiopia

Produttori

Azienda Agricola Corbari, Cernusco sul Naviglio (MI)

Acetaia San Giacomo, Novellara (RE)

Panificio Massimo Grazioli, Legnano (MI)

Cascina Lago Scuro, Stagno Lombardo (CR)

Cascina il Fornasotto, Lodi

Riserva Naturale San Massimo, Gropello Cairoli, (PV)

Azienda Agricola Carlo Eugenio Fiorani, Castelverde (CR)

Fior di Latte, Milano

Mulino Sobrino, La Morra (CN)

Alimentari Innocenti, Ardenno (SO)

Az. Ag. Moncucco, Fraz. Montonera (VC)

Podere Pereto, Rapolano Terme (SI)

Macelleria Zivieri, Monzuno (BO)

Pasta Mancini, Monte S. Pietrangenli (FM)

Az agr Antonio Memeo, Andria

Fishbox - alimentazione sostenibile, Termoli (CB)

Olio Extravergine San Potente, Foligno (PG)

Olio Zollegrame, Imperia

Liberomondo - commercio equo e solidale

Cioccolato Domori

Az. Agricola Altrocchi, Cerro al Lambro (MI)

**Informazione alla clientela inerente la presenza negli
alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici
considerati allergeni o dei loro derivati**

*Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui
l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n.
1169/2011*

Si avvisa la gentile clientela che, **in tutti i piatti ad esclusione dei
dessert** preparati e somministrati in questo esercizio, se non
diversamente indicato, sono contenuti almeno un ingrediente o
coadiuvante o tracce di essi considerati allergeni e appartenenti a
ciascuno dei **gruppi di allergeni**
1,2,3,4,5,6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 e 14
come illustrato qui sotto.

Analogamente **in tutti i dessert** preparati e somministrati in questo
esercizio, se non diversamente indicato, sono contenuti almeno un
ingrediente o coadiuvante o tracce di essi considerati allergeni e
appartenenti a ciascuno dei
gruppi di allergeni 1,3,4,5,6, 7, 8, 11 e 12.

Inoltre, in tutti i vini sono presenti quantità superiori ai 10mg di solfiti. La
birra alla soina contiene allergeni (incredibile ma vero!) del gruppo 1. Per
tutte le altre bevande si prega di consultare gli ingredienti sulla confezione
prima del consumo.

**Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in
questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranze"
Reg. 1169/2011 UE (vedi pag. Seguinte)**

| | |
|--|---|
| <i>1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i> | <i>8) Frutta a guscio</i> |
| <i>2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati</i> | <i>9) Sedano e prodotti a base di sedano</i> |
| <i>3) Uova e prodotti a base di uova</i> | <i>10) Senape e prodotti a base di senape</i> |
| <i>4) Pesce e prodotti a base di pesce</i> | <i>11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i> |
| <i>5) Arachidi e prodotti a base di arachidi</i> | <i>12) Anidride solforosa e solfiti derivati</i> |
| <i>6) Soia e prodotti a base di soia</i> | <i>13) Lupini e prodotti a base di lupini</i> |
| <i>7) Latte e prodotti a base di latte</i> | <i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i> |

**Allegato II "Sostanze che provocano allergie o intolleranze"
Reg.1169/2011 UE**

1.Cerali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- 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;
- 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 (*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) 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) lattiolio.

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 (Wagenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), nocimacadamia 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.Sesamo e prodotti a base di sesamo.

12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/Litro in termini di SO2 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.

(*)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.