

*La cucina per secoli ha riunito persone, ha parlato
di popoli e territori attraverso gli ingredienti.
Ha riunito intorno a un tavolo famiglie, amici,
anime che hanno raccontato le loro storie,
le loro vite. E questi momenti diventano sorrisi,
emozioni, viaggi indelebili.*

*Il mio menu è un omaggio a tutte le persone
e alle storie importanti della mia vita, a tutti voi
che ogni giorno sedete a questi tavoli, pronti
ad accogliere le vostre storie
e raccontarvi le nostre.*

*Grazie per aver scelto di entrare nel nostro mondo
e percorrere insieme questo viaggio attraverso
una cucina democratica.
Ognuno ha una storia da raccontare.
Ognuno ha una storia da ascoltare.*

Benvenuti da

DEG

CUCINA DEMOCRATICA

PERCORSO DEGUSTAZIONE

**Percorso DEGustazione
a mano libera dello
Chef
5 portate
95**

**Percorso DEGustazione
a mano libera dello
Chef
7 portate
110**

**Percorso DEGustazione
a mano libera dello
Chef
9 portate
140**

**In viaggio con lo chef
Chef Table & Percorso DEGustazione
11 portate
SOLO SU PRENOTAZIONE
160**

I Percorsi DEGustazione
si effettuano per tutto il tavolo.

Oltre le 5 persone al tavolo è consigliata la scelta
del menu Degustazione

Che il viaggio abbia inizio

La scelta à la carte prevede un minimo di due portate salate.

PARTENZA

Tiramisù di vitello

Allergeni 4-5-6-7-9-10-12

26

Brulée di capesante*, dashi freddo, gin, misticanza

Allergeni 5-6-12-14

28

Come una scarola ripassata

Scarola alla brace, alici di Cetara,
capperi, colatura di limone,
mandorle tostate

Allergeni 4-5-8-12

26

Tagliatella di seppia*, bufala, limone, capperi e shichimi

Allergeni 4-5-7-9-12-14

26

Piselli, caprino, kiwi

Allergeni 6-7

26

Polpo alla brace*, tè verde, salsa ponzu e mais cancha

Allergeni 4-6-14

28

“Pasta”, fagioli e cozze

Cozze alla brace, miso di cannellini,
crema di pasta fermentata

Allergeni 1-4-6-12-14

26

TRANSITO

Linguina alla "brace"

Linguina mantecata con miso bianco,
burro acido affumicato, garum,
cipolla bruciata

Allergeni 1-4-5-6-7-12

28

Tagliolino al rosso Omaggio a Luigi Pomata grande amico e chef patron dell'omonimo ristorante a Cagliari

Tagliolino di pasta fresca,
estrazione di gambero rosso*,
tartare di gambero*, pomodoro arrostito, limone
fermentato e uova di aringa

Allergeni 1-2-3-7-12

32

Trottole, estratto di cipolla arrosto, amchur, olio al ginepro e aglio orsino

Allergeni 1-4-7-11

28

Pasta, pane e latte

Linguina, colatura di lievito,
aceto di pane e garum di latte

Allergeni 1-4-7

28



Spaghetto, miso di Parmigiano, limone

Spaghetto cotto in dashi di Parmigiano, gel al limone, burro acido e kaffir lime

Allergeni 1-4-6-7

28

ESPLORAZIONE

Tataki di tonno rosso*, pane e prosciutto, soia al balsamico di Modena, verdure in osmosi, capperi canditi

Piatto vincitore Girotonno 2019

Allergeni 1-4-5-6-12

34

Lingua di vitello, scampi*, salicornia, lime

Allergeni 2-4-5-9-12

32

Arrosticino di diaframma, babaganoush, maionese alle 7 spezie, ricotta forte e pane

Allergeni 7-9-11

30

Animella* di vitello alla brace e bulgogi

Allergeni 1-6-9-10-11-12

28

Agnello e il Mediterraneo

Agnello cotto nel fieno, facussa, albicocca fermentata, Hummus di ceci e pane Bazlama

Allergeni 1-5-7-9-11-12

34

Ricciola*, scapecce e zucchine in osmosi

Allergeni 4-11-12

30

Ossobuco di tonno* alla milanese

Allergeni 4-6-9-12

34

Assoluto di Piccione

Allergeni 7-9-12

Solo à la carte

45

DOLCI RICORDI

Selezione di formaggi

15

Pavlova mediterranea

Gelato al rosmarino, mousse di bufala,
miso di pomodoro, capperi e olive
candite

Allergeni 3-7

13

Crema pasticcera all'Umeshu, croccante al sesamo, caramello, gelato al latte di capra e tè matcha

Allergeni 1-3-6-7-8-11-12

12

Ricotta, limone e passion fruit

Allergeni 1-3-7

12

Coperto

5

Acqua Minerale Naturale Panna 75 cl

5

Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino 75 cl

5

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura o potrebbero essere stati congelati all'origine dal produttore per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 - CONSULTARE LA LISTA ALLERGENI A FINE MENU*

ELENCO ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011)

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) 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* (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 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.

(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.