



votavota®

DEGUSTAZIONI D'ESTATE

"Abbiamo aperto la valigia, abbiamo buttato dentro le esperienze di entrambi e siamo partiti insieme"

Giuseppe e Antonio

La nostra idea di cucina in 8 portate euro 150
Wine pairing 8 calici 120

La nostra idea di cucina in 6 portate 120
Wine pairing 6 calici 90

Easy Lunch

Tre portate in abbinamento a due calici di vino. euro 80
Disponibile solo a pranzo, escluso la domenica.

*I menù degustazione per la loro complessità
si intendono per tutto il tavolo*

ALLERGENI

Ricciola cruda, brodo di tonno affumicato e pomodoro costoluto* (1,4,6)

Palamita, lattuga e bottarga* (1,3,4,7,12)

Calamaretti arrostiti, cremoso di fave e senape riccia* (2,4,9,10,14)

Sgombro alla brace, profumi di Istanbul e "Baba ganoush"* (1,4,6,7,11)

Asino e ricci (3,4,12)

Spaghetto affumicato burro e alici* (1,4,6,7)

Perle di patate, ricci, frutti di mare e spuma calda di bufala * (1,2,3,4,9,12,14)

Risotto, aringa e melograno* (4,6,7,9)

Cappelletti di agnello, cicoria e fonduta di Ragusano DOP* (1,3,7,9)

Baccalà a "Sfincione"* (1,3,4,7)

Pesce alla griglia, salsa all'aglio dolce ed estratto di prezzemolo (3,4,7,9,10)

Guancia di manzo, sedano rapa e nocciola (7,8,9,12)

Piccione cotto sull'osso, chutney di melanzane e verdure in acquaponica* (1,7,9,12)

Sostanze o prodotti che provocano allergie intolleranze

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland
- Sedano
- Senape
- Semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro
- Lupini
- Molluschi

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3, potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ / $\leq -35^{\circ}\text{C}$).