



Amo viaggiare, partire ma sempre per poi ritornare
perché come un albero ha le sue radici nella sua terra, io ho le mie
radici ben salde nella cultura gastronomica di questa meravigliosa
terra contadina



Tutti gli ortaggi presenti nel menù provengono dai Nostri orti
coltivati con tecniche biologiche per servirvi prodotti di alta qualità
e per preservare la biodiversità della Nostra fantastica Regione.

Chef Gian Marco Carli

Menu' degustazione

4 Portate

" Le Radici"

Benvenuto dello Chef

Antipasto

"Ova 'mpriatorio"

Uovo a 65°, conserva di pomodoro San Marzano, salsa al basilico, cipollotto croccante, fuso di parmigiano 40 mesi (3-7)

Primo piatto

"La Genovese"

Cappellacci alla Genovese, le sue verdure disidratate, salsa al pecorino, caffè e ristretto di manzo alla cipolla (1-6-7-9)

Secondo piatto

"O puorc dint' e mele"

Pancia di maialino in lenta cottura, chutney di mela fuji, tartare di mela verde marinata zenzero e cannella, croccante di mela red e jus alle mele annurche (6-9)

Dessert

"Babà"

Babà secondo la tradizione, cioccolato al forno, ganache di cioccolato bianco, limone e limoncello, amaretto, melissa e camomilla (1-3-5-8)

€ 65.00

NB: La degustazione si intende per l'intero tavolo.

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto (come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) Pesce; 5) Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7) Soia; 8) Frutta a guscio; 9) Sedano; 10) Sesamo; 11) Anidride solforosa e solfiti; 12) Lupini; 13) Molluschi;

Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà

abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

Menu' degustazione al buio

"Giammà fai tu"

Tradizione, conoscenza e contaminazione
per un menù al buio attraverso l'estro e la creatività del nostro Chef

"Il Cuore"

Amuse bouche

Quattro portate

Piccola pasticceria

€ 75.00

"L'anima"

Amuse bouche

Sei portate

Piccola pasticceria

€ 85.00

NB: La degustazione si intende per l'intero tavolo

Wine pairing

Tre calici

€ 30.00

Cinque calici

€ 45.00

Alfine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà abbattuto preventivamente.

In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

Coperto

Euro

4,50

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI (Regolamento CE n. 1169/2011)

Si avvisa la gentile clientela, che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo Ristorante, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati ALLERGENI

ELENCO ALLERGENI

 GLUTINE	 SOIA	 SEMI DI SESAMO
 CROSTACEI	 LATTOSIO	 ANIDRIDE SOLFOROSA
 UOVA E DERIVATI	 FRUTTA SECCA	 LUPINO
 PESCE	 SEDANO	 MOLLUSCHI
 ARACHIDI	 SENAPE	

Affidati a noi per festeggiare i tuoi eventi speciali siamo anche
catering

I Vostri feedback sono molto importanti

Lasciaci una recensione

Follow us



www.ilprincipe.com

Make an Instagram story

@ristoranteilprincipe