



LA SPERANZINA


MICHELIN
2024



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena 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 Dalfa 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) 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.

I NUMERI CHE AFFIANCANO LE NOSTRE
PROPOSTE RIMANDANO IL GENTILE CLIENTE
ALLA TABELLA DI SOPRA SPECIFICATA.



ACCOMPAGNANDO I NOSTRI CANAPÉ...

Franciacorta DOCG dosaggio 2 gr/lit "Blanc de Blancs", Cavalleri
(Chardonnay)
€ 15

Champagne Reims Brut "Brut Réserve", Charles Heidsieck
(Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier)
€ 20

Lugana DOC "Vitium", Armea, 2022
(Turbiana)
€ 10

Bouzeron Aligoté AOC, Domaine De Villaine, 2018
(Aligoté)
€ 15

LE ACQUE...

Oxigenia
(Acqua arricchita d'ossigeno ozonizzata liscia/frizzante, R.F. <172> MG/L)
€ 7

Lurisia
(Minimamente mineralizzata, naturale/frizzante, R.F. 34,8 MG/L)
€ 8

Perrier
(Oligominerale Francia (Vergez), frizzante, R.F. 479 MG/L)
€ 9

MENÙ DEGUSTAZIONE *by Delfo Schiaffino*
"La Purezza"

(Il menu è proposto per l'intero tavolo)

€ 130 per persona con quattro portate

Disponibile a pranzo fino alle 14:00 e a cena fino alle 22:00

€ 150 per persona con sei portate

Disponibile a pranzo fino alle 13:30 e a cena fino alle 21:30

€ 170 per persona con otto portate

Disponibile a cena fino alle 21:00

Canapé

Gambero Rosso di Mazara

Cannolicchi / Pomodoro / Yuzu / Nero di Seppia (2-3-4-7-14)

Bottoni di Maialino Nero

Pera Nashi / Pioppini / Cipolla Rossa di Tropea

Parmigiano 36 mesi / Lardo di Colonnata (1-3-6-7-9)

Morone del Mar Ligure

Zucca / Lattuga / Vadouvan / Alternanthera (4-7-9)

Pre Dessert

Parfait al Pistacchio di Bronte

Arancia Candita / Lime / Foglie di Kaffir (1-3-7-8)

Piccola Pasticceria

In aggiunta, se gradite:

Texture di Foie gras

Frutti rossi / Sauternes / Amaranto / Mandorla (7-8)

Agnello

Erbe / Senape di Dijon / Carciofo Violetto / Limone

Jus ai Profumi Mediterranei (1-7-9-10)

... e ancora:

Barbabietola

Wasabi / Mela Verde / Cocco / Lime / Crème Fraîche (4-7)

Cre moso al Cacao

Yerba mate / Topinambur / Bergamotto

À LA CARTE...

€ 95 (solo a pranzo) per persona con due portate

€ 115 per persona con due portate e dessert

€ 140 per persona con tre portate

€ 155 per persona con tre portate e dessert

Barbabietola

Wasabi / Mela Verde / Cocco / Lime / Crème Fraîche (4-7)

Gambero Rosso di Mazara

Cannolicchi / Pomodoro / Yuzu / Nero di Seppia (2-3-4-7-14)

Variazione di Ostriche

Franciacorta e Caviale / Perle di Tapioca e Lampone / Ponzu
(4-6-7-14)

Texture di Foie gras

Frutti rossi / Sauternes / Amaranto / Mandorla (7-8)

Bottoni di Maialino Nero

Pera Nashi / Pioppini / Cipolla Rossa di Tropea

Parmigiano 36 mesi / Lardo di Colonnata (1-3-6-7-9)

Spaghettoni

Broccoli Selvatici / Vongole / Limone / Peperoncino d'Espelette
Gobbetti / Cavolo Nero (1-2-14)

Astice Blu Bretonne

N'duja / Mandorla / Zafferano

Pomodori del Piennolo Confit / Erba Cipollina (1-2-3-4-7-8-9)
supplemento € 30

Morone del Mar Ligure

Zucca / Lattuga / Vadouvan / Alternanthera (4-7-9)

Agnello

Erbe / Senape di Dijon / Carciofo Violetto / Limone

Jus ai Profumi Mediterranei (1-7-9-10)

Selezione di formaggi

Pane dedicato / Marmellate secondo stagione (1-7-8)

Parfait al Pistacchio di Bronte

Arancia Candita / Lime / Foglie di Kaffir (1-3-7-8)

Cre moso al Cacao

Yerba mate / Topinambur / Bergamotto

Gelato alla vaniglia mantecato al momento (7)

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato
Coperto € 9

Si prega la gentile clientela di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni riportati nel:
ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011

Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti implicano l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento e dopo potrebbe essere mantenuto ad una temperatura $\leq -18^{\circ}$ C per 24 ore / -35° C per 15 ore (reg. CE 853/04).

Vi ricordiamo che non è consentito fumare all'interno del locale a norma della legge 16 gennaio 2003 n. 3 art 5.