

*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**

**88**

**Percorso DEGustazione  
a mano libera dello**

**Chef**

**7 portate**

**105**

**In viaggio con lo chef  
Chef Table & Percorso DEGustazione**

**11 portate**

**SOLO SU PRENOTAZIONE**

**150**

I Percorsi DEGustazione  
si effettuano per tutto il tavolo.

## 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*

**25**

#### **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 1-5-8-12*

**26**

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

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

**26**

#### **Polpo alla brace\*, tè verde, ponzu e mais cancha**

*Allergeni 4-6-14*

**26**

#### **Sedano rapa, burro nocciola, topinambur, miso, fondo bruno speziato e garum vegetale**

*Allergeni 6-7-11-12*

**26**

# TRANSITO

## **Lo spaghetti si fa viola**

Spaghetti, colatura di cavolo viola,  
limone fermentato,  
caviale di aringa

*Allergeni 1-4-7*

**28**

## **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, cime di rapa, rafano, pepe Sansho,  
cuore di tonno**

*Allergeni 1-4-6-7*

**28**

**Pasta mista in brodo di “scoglio” alla brace e  
katsuobushi**

Pasta mista, fondo di scoglio alla  
brace, olio all'alga Kombu, kaffir lime e  
katsuobushi

*Allergeni 1-2-4-6-7-9-12-14*

**32**

# ESPLORAZIONE

## **Parma, Modena, Carloforte Piatto vincitore Girotonno 2019**

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

*Allergeni 1-4-5-6-12*

**34**

## **Lingua, scampi\*, salicornia, lime**

*Allergeni 2-4-5-9-12*

**32**

## **Lombatello di vitello alla brace, chimichurri, rafano e cucunci**

*Allergeni 5-6-9-12*

**30**

## **Guancia di vitello, nocciole, capperi e gru  di cacao**

*Allergeni 6-7-8-9-12*

**30**

## **Agnello e il Mediterraneo**

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

*Allergeni 1-5-7-9-12*

**34**

## **Ossobuco di tonno rosso\*, salsa genovese, fondo bruno di tonno e "gremolada"**

*Allergeni 4-6-12*

**32**

# DOLCI RICORDI

**Selezione di formaggi**

**14**

**Pane arachidi e cioccolato**

*Allergeni 1-5-7-8*

**12**

**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**

**Acqua Minerale Naturale Panna 75 cl**

**4**

**Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino 75 cl**

**4**

*\*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 SO<sub>2</sub> 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.