

*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

Cavolfiore alla brace, "Bagna Càuda", limone e capperi

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

Come un ramen

Tagliolino di pasta fresca,
brodo di seppia in “zimino”,
lemongrass, erbe e
pescato del giorno

Allergeni 1-2-3-6-12-14

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

Pancia di maialino croccante, "colatura" di pomodoro fermentato, finocchio in osmosi, popcorn di maiale

Allergeni 5-6-12

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

Assoluto di Piccione

Allergeni 6-9-12

Solo à la carte

45

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 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.