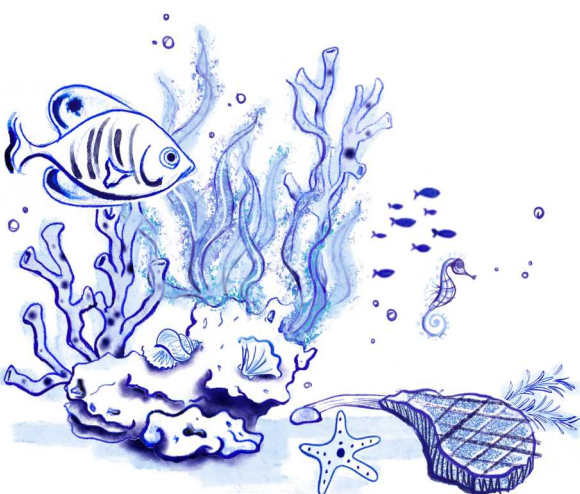
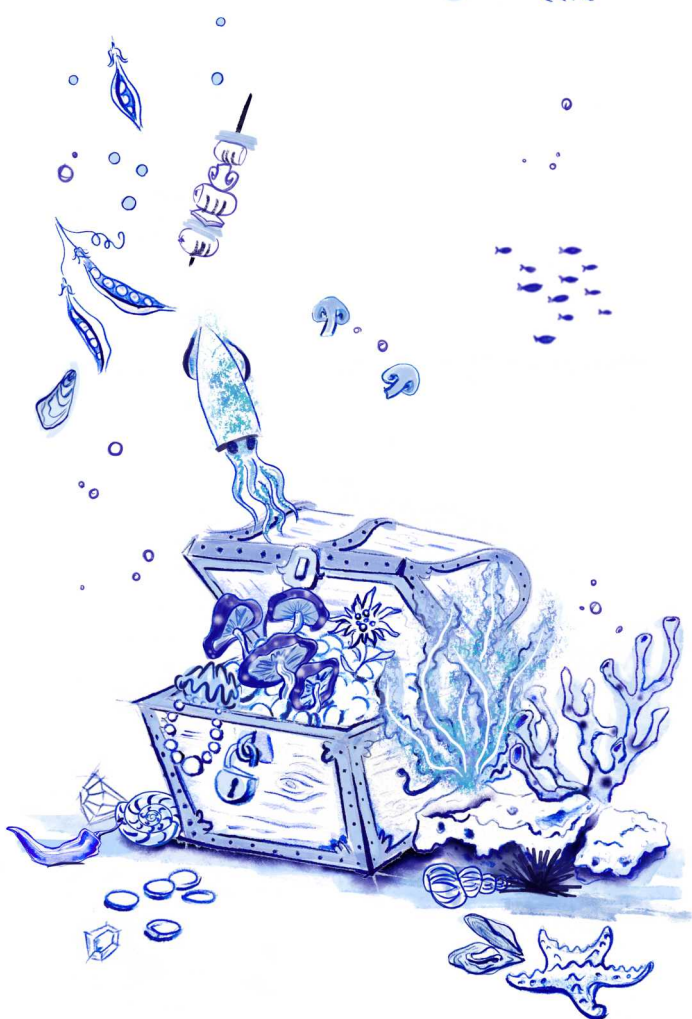
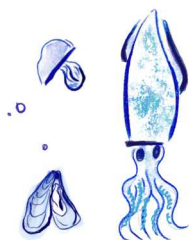




*A voi la scelta,
a noi l'impegno di
renderlo indimenticabile*

INARIONE

mare e monti



Gambero

topinambur, pompelmo, vaniglia, pimpinella

Cozze

carciofo, mentuccia, panna acida

Spaghetto

polline di fiori di zucca, seppia, begonia

Spigola

zafferano, asparagi, frutti di bosco

Rombo

sedano rapa, agretti, capocollo

Geronda

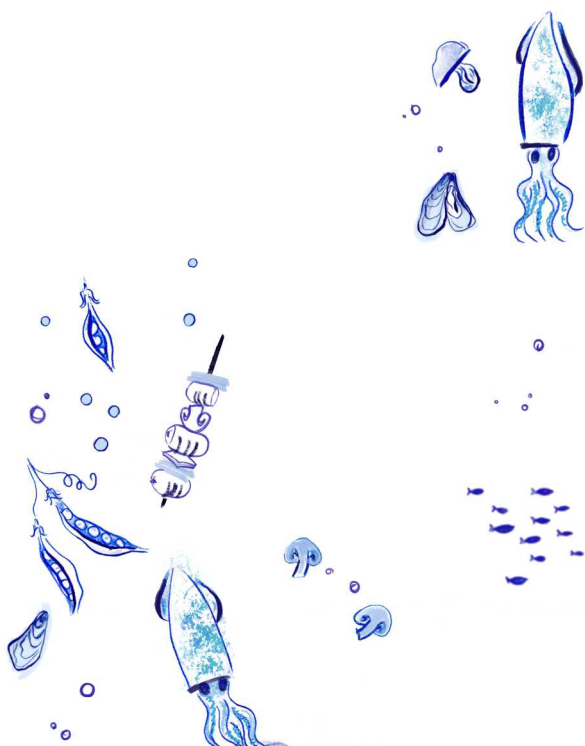
carrube, amarena, frutti rossi,
balsamico di Gerone

Coppa di Nestore

ribes nero, vino cotto, miele, olio di vinacciolo

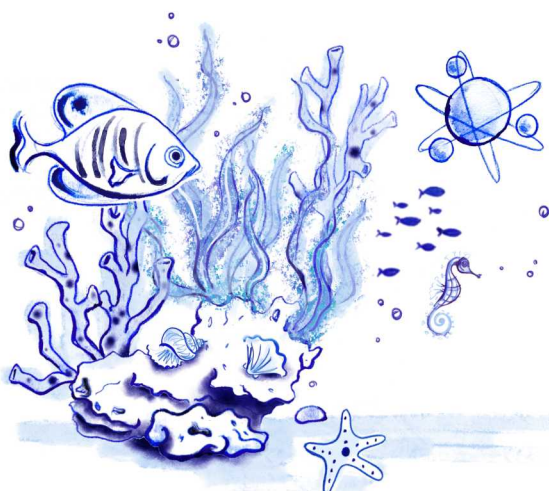
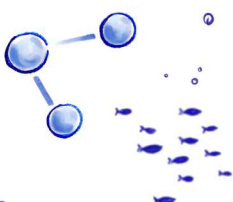
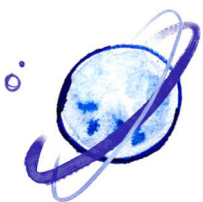


euro 180



INARIME

lab



Ricciola

frutto della passione, passiflora,
soffritto napoletano

Tonno pinna gialla

cavolfiore, arachidi

Rana pescatrice

il suo fegato, fave

Calamaro

provola, scorza nera, limone ossidato

Scampo

animelle di vitello, ravanelli, rafano

Senza tempo

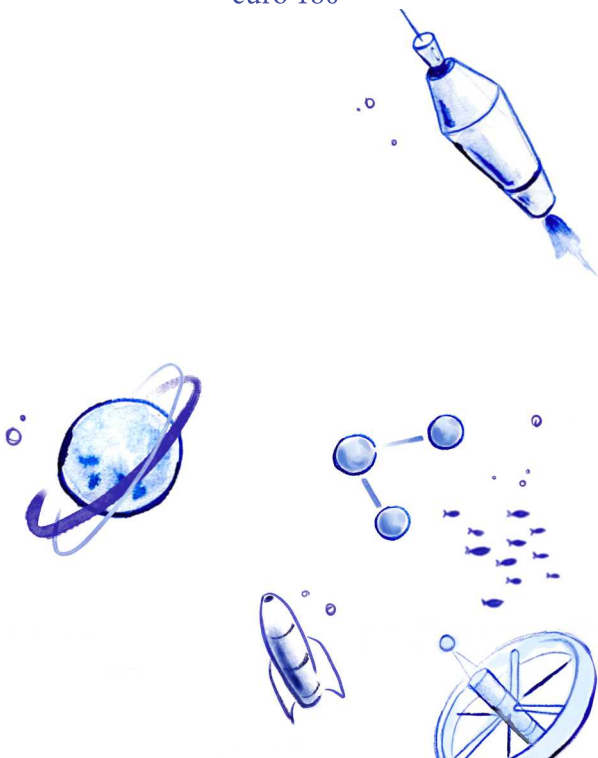
carota, verbena, soda

Fiore all'occhiello

strega, nocciola, albicocca, zenzero

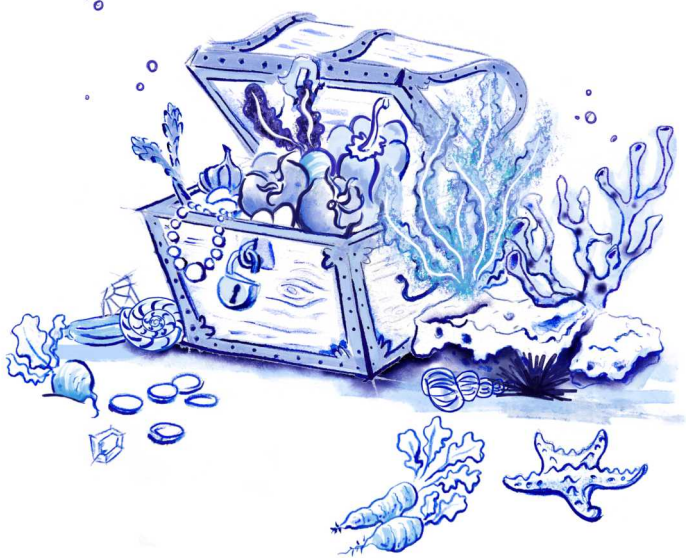


euro 180



INARIONE

vegetariano



Coda di scampo

patate arancioni, barbabietole, cime di rapa

Fiore di fungo Reishi

Crème fraîche, maggiorana e cipolla

Risotto

agrumi, semi, formaggio stravecchio

Zucca

pastinaca, tartufo nero, misticanza

Tempeh di cicerchie

carota, alghe

Campanello

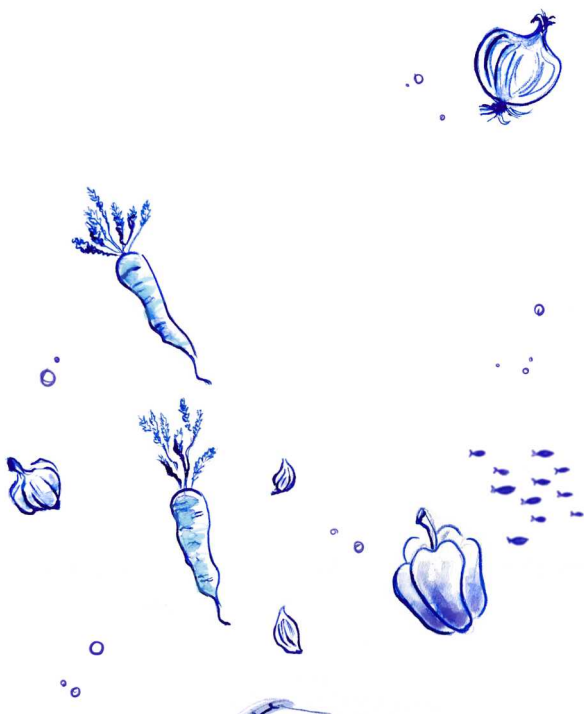
acetosa, citronella, limone

Orticello

piselli, barbabietola, lime, lampone



euro 180



Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

1. CEREALI contenenti GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, 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'alcool 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

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia raffinato
- 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'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

8. FRUTTA A GUSCIO

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 di 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'alcool 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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini

14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

Consumare carne, pesce, frutti di mare o uova poco cotti può avere ripercussioni negative sulla salute. Tutte le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti; quindi potrebbero essere presenti tracce di allergeni sopraindicate, in ogni pietanza.