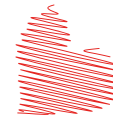


RISTORANTE
SAN GREGORIO

SAN
VALENTINO



150 euro p.p.

APERITIVO DI BENVENUTO

Selezione di Amuse Bouche dello Chef Danilo Uva

DUBL Edition II, Metodo Classico – DUBL

IL PANE

CAPPUCCINO AI RICCI DI MARE

Champagne Brut Réserve – Boizel

RISOTTO

All'acqua di rose, DUBL e nuvole di formaggio di capra

Fiano Studi Querciagrossa, Fiano di Avellino DOCG – Feudi di San Gregorio



FAGOTTINI

Di cime di rapa, crudo di gamberi viola, burrata e cedro
mani di Buddha

Pinot Grigio Ramato, Colli Orientali del Friuli DOC – Sirch

WAGYU

Al BBQ, sfoglie di patate e funghi porcini, schiena
d'asino fondente

Serpico, Irpinia Aglianico DOC – Feudi di San Gregorio

PRE DESSERT

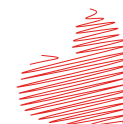
GIOCO D'AMORE

Cioccolato bianco, nocciola e lamponi

Angelorum Recioto della Valpolicella Classico, Corvina, Rondinella, Molinara – Masi

PETITS FOURS

Abbinamento vini e live music inclusi



AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

Materie prime: alcuni piatti e/o ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni. Per consultare il registro degli allergeni, i nostri ospiti sono pregati di rivolgersi al personale di sala.

Allergeni: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, **anidride solforosa** e solfiti, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland**; sedano e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.