



# CASA CELESIA

RISTORANTE

## **MENÙ AUTUNNO**

Chef Corrado Lombardo



**Wifi libera Casa Celesia**

## **ANTIPASTI**

Tartare di Fassona piemontese, sedano rapa e lamponi (9)	25,00 €
Cervo marinato e glassato al miele di castagno, limone e pepe Kompot (1-3-12)	25,00 €
Rivisitazione dell'Astice alla catalana (1-2-12)	25,00 €
Carpaccio di tonno leggermente speziato, lime, acqua di pomodoro e coriandolo fresco (1-3-4)	25,00 €
Bieta e ricotta (3-7)	22,00 €

## **PRIMI**

Tagliolini neri, con seppia, cannolicchi e yuzu (1-3-4-12)	23,00 €
Ravioli con coda alla vaccinara e robiola di Roccaverano (1-3-7-9-12)	23,00 €
Maccheroncini freschi con patate e cozze, salicornia e peperoncino (1-2-3-9-12)	22,00 €
Fregola sarda risottata al ragù bianco di coniglio, crema di lattuga, peperone crusco e pepe Jamaica (7-9)	23,00 €

## **SECONDI**

Bombette Pugliesi con tortino di bietoline, aglio nero (1-3-7-12)	27,00 €
Filetto di vitella Piemontese cotto al sale grigio, salsa aromatizzata al sambuco (7-12)	27,00 €
Noci di Capesante al burro salato, melograno e riduzione di Gewürztraminer (4-7-12)	27,00 €
Baccalà Morro, con salsa di pane e birra rossa, capperi e composta di pomodoro (1-2-4-13)	27,00 €

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari. \*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004

## FORMAGGI

Selezione di formaggi "Guffanti" 18,00 €  
Robiola ai tre latti - Robiola di bufala - Robiola a crosta lavata - Formaggio d'Antigorio al Prunet -  
Toma pagnotta a latte crudo- Erborinato SanCarlone caffè in crosta  
(1-7)

## DOLCI

Crostatina al cioccolato fondente e lamponi 10,00 €  
(1-3-7)

Parfait alla liquirizia con pere marinate al szechuan e vaniglia 10,00 €  
(3-7-12)

Clafoutis ai fichi con spuma al pane burro e confettura 10,00 €  
(1-3-7)

Sablé alle noci con crema al madeira e caffè 10,00 €  
(1-3-7-8)

Coperto 6,00 €

## PERCORSI DEGUSTAZIONE

MENÙ SOSTA 60,00 €

**4** Portate (3 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef  
Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali  
Coperto compreso, bevande escluse

MENÙ TAPPA 70,00 €

**5** Portate (4 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef  
Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali  
Coperto compreso, bevande escluse

MENÙ VIAGGIO 80,00 €

**7** Portate (6 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef  
Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali  
Coperto compreso, bevande escluse

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari. \*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004

## **ALLERGENI**

- 1: Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro kamut o oro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2: Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3: Uova e prodotti a base di uova.
- 4: Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5: Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6: Soia e prodotti a base di soia.
- 7: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8: Frutta a guscio e i loro prodotti.
- 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 superiori a 10mg/Kg o 10 mg/litro.
- 13: Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14: Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari. \*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004