



# CASA CELESIA

RISTORANTE

## MENÙ

Chef Corrado Lombardo



Wifi Libera Casa Celesia

Seguici sui Social



Casa Celesia



casacelesia

## **PERCORSI DEGUSTAZIONE**

### **MENÙ SOSTA**

**69,00 €**

**4** Portate (3 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef

Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali

Coperto incluso, bevande escluse

### **MENÙ VIAGGIO**

**89,00 €**

**7** Portate (6 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef

Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali

Coperto incluso, bevande escluse

## **ANTIPASTI**

Tartare di Fassona Piemontese affumicata, sedano crudo e cavolo fermentato

(1-7-9)

**26,00 €**

Pluma di maiale Iberico aromatizzata al caffè e zucca

(1-7-12)

**26,00 €**

Polpo alla Luciana con polenta bianca e cavolo nero

(1-4)

**26,00 €**

Noce di capasanta marinata, con cavolo viola e bergamotto

(4)

**26,00 €**

Ceviche di zuccina spinosa

**24,00 €**

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

## **PRIMI**

Tagliolini con estratto di pomodoro, aneto, ostriche stufate e in emulsione (1-3-7-14)	<b>25,00 €</b>
Fregola sarda mantecata zucca e pecorino, tartare di gambero (1-2-7)	<b>24,00 €</b>
Maccheroncini alla Norma gratinati (1-3-7)	<b>23,00 €</b>
Ravioli con patata cotta nel fieno, al burro e granella di pane, petto d'oca fumé (1-3-7-12)	<b>24,00 €</b>

## **SECONDI**

Petto d'Anatra, verza e melograno, salsa di senape e miele (10)	<b>29,00 €</b>
Diaframma di Manzo, olive taggiasche e aceto di lampone, radicchio tardivo di Treviso (12)	<b>29,00 €</b>
Ombrina con salanova cruda alla panna acida (4-7-8)	<b>29,00 €</b>
Salmone alla plancia con crema di lenticchie rosse, salsa di mandorle e arancia (4-7-8)	<b>29,00 €</b>

## **FORMAGGI**

Trilogia di Gorgonzola, Selezione Leonardi - Gorgonzola DOP dolce Gran riserva Leonardi - Gorgonzola DOP dolce Gran riserva specialità al cucchiaino Leonardi - Gorgonzola DOP piccante Igor Nero (1-7)	<b>18,00 €</b>
---	----------------

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

## **ACQUA**

Microfiltrata 0,75l	Naturale	<b>2,00 €</b>
Microfiltrata 0,75l	Gasata	<b>2,00 €</b>
Valverde 0,75l Residuo fisso 38,8 mg/l; sodio 3,4 mg/l	Naturale	<b>3,00 €</b>
Valverde 0,75l Residuo fisso 38,8 mg/l; sodio 3,4 mg/l	Gasata	<b>3,00 €</b>

**SERVIZIO E COPERTO** **9,00 €**

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

## **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