

IL CIGNO

CARTA

Antipasti

Crudo di branzino marinato e porro	3,4,7,9,12	25
Lumache e erbe di campo	1,9,10,12	22
Lingua di manzo, verza e maiale	7,9,12	23
Asparago, cren e zafferano	1,7,9,12	19
Uovo morbido e raccolto dell'orto	3,9,12	22

Primi Piatti

Eliche, cinghiale, mela e riduzione di cipolla	1,9,12	24
Plin di pecora, pecorino e patata	1,3,7,9,10,12	25
Tortelli di zucca	1,3,7,8,10	23
Riso alla Pilota	7,9	24
Tagliolini alla chitarra, cime di rapa e frutti del mare	1,3,4,9,12,14	28

Secondi Piatti

Bavetta di manzo e millefoglie di patata	6,7,9,12	32
Storione, caviale e rapa	4,7,9,12	36
Faraona, fegatini e lambrusco	6,7,9,12	34
Cavolfiore, aceto balsamico di Modena e tartufo nero	6,9,12	28
Baccalà, limone e leguminose	3,4,7,9,12	34

Coperto
Acqua

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)

Affinché ogni ospite possa sperimentare un viaggio
culinario completo, la scelta à la carte prevede un minimo di due portate per commensale.

Wi-Fi

Rete: cigno_guest

Password: cignoristorante1969

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si prega di chiedere al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

- 1 Cereali contenenti glutine*
- 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: mandorle, nocciole, noci*
- 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*
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi*

**Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Per garantire la qualità degli alimenti somministrati, alcuni ingredienti sono utilizzati dopo un'attenta conservazione tramite abbattimento o acquistati congelati all'origine per mantenerne intatte le proprietà igieniche ed organolettiche durante la conservazione. In particolare per alcune preparazioni a base di ittici, prodotti a base di carne, salse e pasta fresca ripiena si procede all'abbattimento a - 20°C o all'utilizzo di materie prime congelate all'origine.*

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)