Ě

EBRIUS

RESTAURANT

ALLERGENI: 1. Cereali e derivati 2. Crostacei
3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte
8. Frutto a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini 14. Molluschi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III sez. V capitolo 3, lettera D, punto 3.

WI-FI
Ebrius-Guest
Big-Risto2k22

Menù di Terra di Tommaso Melzi

ANTIPASTI

Degustazione olio evo abruzzese e il nostro pane (1,6) *(minimo 2 persone)*

15

Funghi, carota e consommé di bosco (7,9)

10

Roastbeef di agnello, bietola, mandarino e pecorino (7)

16

Cavolfiore, lardo di Colonnata e pesto d'autunno (7,8)

12

Zucca e fagioli, castagne e salsiccia (9)

12

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese e ossobuco (1,6,7,9)

22

Crespelle gratinate con ricotta e maggiorana (1,3,6,7)

16

Fettuccine all'uovo, burro e tartufo (1,3,6,7)

20

Cappelletti con coniglio alla cacciatora, carciofi e finocchietto (1,3,6,7)

18

SECONDI PIATTI

Caesar di faraona e scarola invernale (3,7,9,10,11)

20

Pecora scottadito e peperone (9)

20

Spiedo di capocollo, verza e mostarda di mele (10)

18

Bavetta di manzo (9)

22

DESSERT

Millefoglie, zabaione, banana, fondente e chantilly (1,3,6,7)

10

Cheesecake mandarino e arachidi (1,3,5,6,7)

10

Crème caramel (3,7)

10

PERCORSI

(Piatti scelti dal nostro Chef)

GRANDE da CINQUE portate

60

PICCOLO da TRE portate

(Disponibile solo per il servizio del pranzo)

40

Il menù Percorso è proposto per l'intero tavolo.

LA TRADIZIONE

Chitarra con le pallottine (1,3,6,7,9)

15

Scrippelle 'mbusse (1,3,6,7,9)

15

Coperto

4