

UNITUM

La vita è
per il 10% cosa ti accade
e per il 90% come reagisci
- Stephen Covey -

APERITIVO

Lsfizioso

Aperitivo Champagne Gautherot
da abbinare ai Nostri Snack di Benvenuto

12

CHAMPAGNE
GAUTHEROT



menù DEGUSTAZIONE

CONFIDO et SEQUOR

Un Percorso di 4 o 6 Portate Scelte per Voi a Sorpresa dagli Chef.
Bevande escluse.

Il Menù Degustazione, per la sua complessità, si intende per tutto il tavolo.

60 / 80

ABBINAMENTO VINI

Abbinamento di 3 Calici.

30

Abbinamento di 5 Calici.

40



CONFIDO
SEQUOR
DEGUSTAZIONE
ABBINAMENTO VINI
CONFIDO
SEQUOR
DEGUSTAZIONE
ABBINAMENTO VINI
CONFIDO
SEQUOR
DEGUSTAZIONE
ABBINAMENTO VINI

menù alla **CARTA**



- ANTIPASTI -

Coniglio, Crumble al Cacao e Nduja. (5-8 all.)	18
Ombrina**, Carota Fermentata e Cipolla Rossa di Tropea. (4-5-7-8 all.)	20
Vitello alla Milanese, Gel al Limone e Misticanza Alcolica. (1-3-4-5-7-8 all.)	22
Seppie** al Nero, Piselli e Panzanella. (1-3-4-5-7-8-14 all.)	22
✔ Carciofo “abbuttunato”, Fave, Menta e Vermouth. (1-3-5-7-8 all.)	16

- PRIMI -

Risotto “Riserva Pozzi” allo Zafferano, Salsiccia di Bra e Peperone Crusco. (5-7-8 all.)	24
✔ Tortelli con Ricotta Fresca di Pecora “Az. Agr. Valformaggi”, Mandorle Tostate e Acqua di Pomodoro. (1-3-5-7-8 all.)	20
Linguina** “Gerardo di Nola” con Scampi, Aglio Nero e Burrata. (1-2-4-5-7-8 all.)	24
Mescafrancesca**, Cannocchie, Provola Affumicata e Limone di Sorrento. (1-3-4-5-7-8-14 all.) Min. 2 persone	22 p.p

- SECONDI -

Galletto alla Cacciatora e Confettura di Peperoni Arrosto. (1-3-5-7-8-10 all.)	28
Rombo**, Funghi e Guancialetto Croccante. (4-5-8 all.)	34
Maialino da Latte*, Mela Arrosto e Salsa al Lampone. (5-8 all.)	30
Rana Pescatrice** all’Amatriciana. (4-5-7-8 all.)	28
Sella d’Agnello, Capricciosa di Cavolo Rosso, Patata Fondente e Bagna Cauda. (3-5-7-8-10 all.)	32

Lista DESSERT



Biscotto alle Nocciole Caramellate e Cioccolato al Latte.
(1,3,5,7,8 all.)

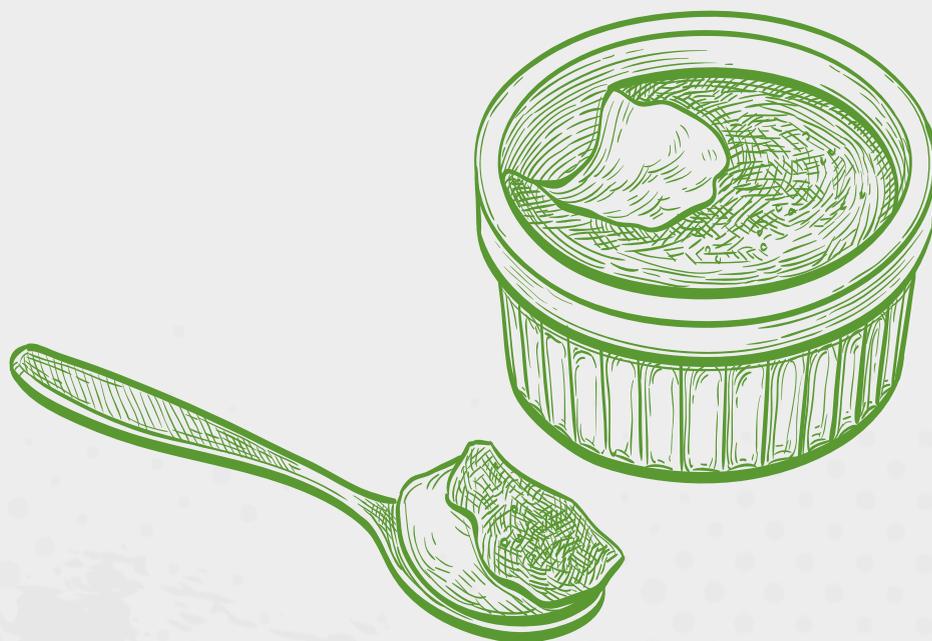
12

Ravioli di Mango, Cremoso al Mascarpone e Limoni Canditi.
(7 all.)

12

Brulè allo Zafferano e Arancia.
(1,3,5,7,8 all.)

12



Lista degli Allergeni

Reg. 1169/2011

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

1. Cereali contenenti GLUTINE
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e ovoprodotti
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, compreso il LATTOSIO
8. FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
13. LUPINO e prodotti a base di lupino
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

GLI ALLERGENI SONO INDICATI NEL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

*Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.
Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.*

-
- ✓ Vegetariano
 - * **materia prima surgelata all'origine*
 - *° Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3"*
 - ** ***sottoposto ad abbattimento di temperatura e congelato in proprio*



Chef
GIUSEPPE DANIELE

Chef
GABRIELE FIORINO



[unitum.it](https://www.unitum.it)