

Home Experience

Box per due persone

250€

La Vigilia di Natale

Tartelletta con sgombro
Cannolo di foglie di vite ripieno di bulgur e frutti di mare
1-2-3-4

Terrina di polpo, chutney di ananas,
crema di cavolfiore e radicchio
1-2-3-7

Baccalà mantecato, patate della Sila,
tartufo nero e puntarelle
1-2-4

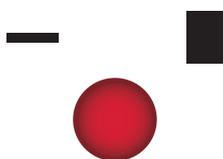
Risone al pistacchio, cannolicchi,
acqua di prezzemolo e cime di rapa
1-2-4-14-7-8.7

Ricciola, latte di cocco, lime e carciofi
1-2-4

Sfera
Cacao Andoa 70%, mont blanc e melagrana
3-5-7-8

Le nostre coccole
1-7

In abbinamento
Giulio Ferrari riserva del Fondatore 2008



Il Pagliaccio

Home Experience

Box per due persone

250€

Il Pranzo di Natale

Tartelletta con vitello

Raviolo di verza, tartufo, porcini e cime di rapa

1-3

Pastrami di pecora, insalata russa, brioche alle alghe

1-3-10

Tortelli ripieni di funghi e mascarpone, brodo di cappone e radici

1-3-7

Pasta al forno con ragù di cinghiale

1-3-7

Guancia di vitello brasata, polenta, funghi e tartufo

1-3

Sfera

Cacao Andoa 70%, mont blanc e melagrana

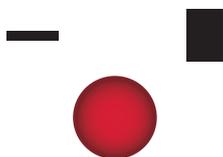
3-5-7-8

Le nostre coccole

1-7

In abbinamento

Giulio Ferrari riserva del Fondatore 2008



Il Pagliaccio

Home Experience

Box per due persone

280€

Il Veglione di Capodanno

Baccalà mantecato, tartufo nero e cracker ai semi
Brioche alle alghe, pastrami di manzo e insalata russa

1-3-4-10-11

Cavolo nero e pecorino

7

Insalata di astice, riso soffiato, mango e papaya

1-2

“Il viaggio”

foie gras e litchi

4-7

Crespella di grano saraceno ripiena con verza,
cavolo nero, funghi, fontina e tartufo

1-7

Risone, oca e castagne

1-7

Coscia d'anatra, battuto di datteri, agrumi e radicchio

7-8

Cotechino e lenticchie

“Sfera”

Cacao Andoa 70%, pan di spezie, mele, miele di arancio, vaniglia e limone

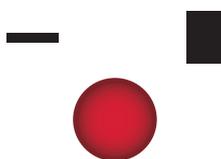
3-5-7-8

Le nostre coccole

1-3-7-8

In abbinamento

Giulio Ferrari riserva del Fondatore 2008



Il Pagliaccio

Per i prodotti soggetti a congelamento o abbattimento:

Tutti i piatti sono soggetti a disponibilità; tutti i prezzi sono espressi in euro ed includono il servizio e l'iva.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate, viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3. **Tutte le pietanze possono contenere uno o più allergeni tra quelli elencati nell'allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011: a richiesta è disponibile un registro delle pietanze con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in esse contenute.**

A richiesta sono disponibili cibi senza glutine.

All dishes are subject to availability and all prices are indicated in euro and include vat and service charge.

*In order to guarantee the highest quality of raw materials, we use the technique of blast chilling. The fish destined to be consumed raw or almost raw was subjected to a pre-cleaning treatment in accordance with the requirements of Regulation EC 853/2004, Annex the third, eight section, ch.3 point D, point 3. **All dishes might contain one or more allergens among the listed on file 2 of UE Regulation n.1169/2011: upon request it's available a register with the specification of dishes with ingredients details and allergens contained.***

Upon request gluten free dishes are available.

Allergeni:

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari

Substances or products that cause allergies or food intolerances

- 1. Cereali contenenti glutine – Cereals containing gluten**
 - 1.1. Grano – *Wheat*
 - 1.2. Segale – *Rye*
 - 1.3. Orzo – *Barley*
 - 1.4. Avena – *Oat*
 - 1.5. Farro
 - 1.6. Kamut
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei – Crustaceans and products based on crustaceans**
- 3. Uova e prodotti a base di uova – Eggs and eggs products**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce – Fish and fish products**
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi – Peanut and peanuts based products**
- 6. Soia e prodotti a base di soia – Soy and soy products**
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) – Milk and milk products (including lactose)**
- 8. Frutta a guscio – Nuts**
 - 1.1. Mandorle – *Almonds (Amygdalus communis L.)*;
 - 1.2. Nocciole – *Hazelnuts (Corylus avellana)*;
 - 1.3. Noci (*Juglans regia*);
 - 1.4. Noci di acagiù – *Cashew Nuts (Anacardium occidentale)*;
 - 1.5. Noci di pecan – *Pecan Nuts (Carya illinoensis)*;
 - 1.6. Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*);
 - 1.7. Pistacchi – *Pistachios (Pistacia vera)*;
 - 1.8. Noci macadamia o del Queensland – *Macadamia Nuts (Macadamia ternifolia)*.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano – Celery and celery products**
- 10. Senape e prodotti a base di senape – Mustard and mustard based products**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo – Sesame seeds**
- 12. Anidride solforosa e solfiti – Sulfur dioxide and sulphites**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini – Lupins**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi – Molluscs and products based on molluscs.**



Il Pagliaccio