

*Caravaggio*  
restaurant

**MENU  
CENONE**  
SAN SILVESTRO  
31 DICEMBRE



## **\*Allergeni:**

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro 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 della pesca,
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
- ⑧ Frutta a guscio,
- 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;

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

## **\*Allergens:**

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or heir hybrid zed strains and derivatives,
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products,
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products,
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose, except:
- ⑧ Nuts,
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;

(\*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy.

# Menu

Zuppetta di cicerchie allo zafferano con rana  
pescatrice e guanciale croccante  
*Saffron chickling soup with monkfish and crispy guanciale*  
④⑨

Maltagliati con farina di castagne,  
carciofi e scampi allo zenzero  
*Maltagliati with chestnut flour,  
artichokes and ginger scampi*  
①③⑨⑫

Risotto mantecato al tremosine  
affumicato, ragù di anatra e perlage di tartufo  
*Risotto mantecato with smoked tremosine, duck ragout  
and truffle perlage*  
①③⑨⑫

Ombrina scottata su ristretto di granchio blu,  
cime di rapa e tonno essiccato  
*Seared shad on blue crab reduction,  
turnip tops and dried tuna*  
⑦⑨⑫

Sorbetto al limone e passion fruit  
*Lemon and passion fruit sorbet*  
①⑦⑨⑫

Medaglione di coniglio in porchetta con funghi porcini e  
lardo di collonata su purea di cavolfiori al caffè  
*Medallion of rabbit in porchetta with porcini mushrooms  
and collonata lard on coffee cauliflower puree*  
①③⑦⑧

Panettone della tradizione con salsa inglese al rum  
*Traditional panettone cake with rum English sauce*  
①③⑦⑧

**€ 120**

a persona/*per person*

Bevande escluse/*drinks not included*