

Caravaggio
restaurant

**MENU
CENA**
VIGILIA DI
NATALE
24 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 Degustazione

Baccalà in varie consistenze ,
crema di cicoria selvatica e mais soffiato

*Cod in various consistencies,
wild chicory cream and puffed corn*

①②③④⑦⑫

Crema di lenticchie, calamaretti spillo scottati
e panure aromatica alle erbe

*Creamed lentils, blanched baby squid
and aromatic herb breadcrumbs*

①⑫⑭

Calamarata mantecata con ristretto
di triglia e cime di rapa leggermente piccanti

*Calamarata mantecata with red mullet
reduction and slightly spicy turnip tops*

①④⑫

Millefoglie di spigola con gamberi rossi,
cavolo nero e aglio dolce

*Sea bass millefeuille with red prawns,
black cabbage and sweet garlic*

④⑫

Cremoso alle castagne, Cassis & cioccolato

Creamy chestnut, cassis & chocolate

①③⑦⑧

€ 50

a persona/ per person

Bevande escluse/ drinks not included

MENÙ CENA - Vigilia di Natale - 24 dicembre