



SEDA

RISTORANTE E LOCANDA

Seda inizia con l'ingrediente principale, la passione per la qualità, il territorio, la natura e soprattutto per la diversità. Ed è così che Seda vorrebbe i suoi ospiti, distinti ma uguali e seduti tutti allo stesso tavolo.

Quelli a dieta, quelli che non l'hanno mai iniziata, quelli che la inizieranno lunedì, i vegetariani, i vegani, le donne in gravidanza, i bambini e gli anziani.

Gusti e disgusti, curiosità e diversità, storie e culture del cibo.



ANTIPASTI

Ricciola

Ceviche di ricciola, rapa marinata, caviale e caprino

Allergeni: 4 - 6 - 9

- 22 -

Scampi e fegato grasso

Bruschetta di scampi, fegato grasso e salsa americana

Allergeni: 1 - 2 - 7 - 9

- 24 -

L'uovo

L'uovo di montagna fritto, spuma di parmigiano ed erbe

Allergeni: 1 - 3 - 12

- 20 -

Cervo

Carpaccio di cervo, mimosa d'asparagi bianchi in agro e nocciole

Allergeni: 3 - 8 - 9 - 12

- 20 -





PRIMI PIATTI

Risotto

Vialone nano mantecato alle vongole, peperoni e cedro

Allergeni: 7 - 9 - 12 - 14

- 24 -

Spaghetti

Spaghetti "Felicetti" di pesce, beurre blanc fave e bottarga

Allergeni: 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 - 13 - 14

- 23 -

Gnocchi

Gnocchi di patate viola, piselli e ventresca di agnello

Allergeni: 9 - 12 - 13

- 21 -

Tortelli

Tortelli al brasato di manzo e asparagi

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 9

- 21 -





SECONDI PIATTI

Corba rossa

Corba rossa in olio cottura, asparagi padellati, fico mostardato e salsa acida

Allergeni: 4 - 9 - 10 - 12

- 28 -

Triglia

Triglia ripiena, sedano rapa e la sua salsa

Allergeni: 1 - 4 - 8 - 9 - 12

- 26 -

Vitello

Guancia di vitello 36 ore, purea di patate e porro fritto

Allergeni: 7 - 9

- 28 -

Maialino

Pancia di maialino laccato, caponata di melanzane perline e cipollotto

Allergeni: 8 - 9 - 12

- 26 -





DESSERT

Il vigneto

Consistenze di cioccolati, uva marinata, cialde e granatina al prosecco

Allergeni: 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 12

- 10 -

Tarte tatin di mela

Tarte tatin di mela e mantecato alla vaniglia

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

- 10 -

Delizia al limone e caffè

Semifreddo alla ricotta di pecora e limone, biscotto al caffè e meringa

Allergeni: 1 - 7 - 8

- 10 -

Mango

Sorbetto al mango, ganache al cioccolato salato e peperoncino

Allergeni: 1 - 7 - 8

- 9 -

Formaggi

Selezione di formaggi e le nostre confetture

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

- 25 -





MENU DEGUSTAZIONE

Per tutto il tavolo

- 90 per persona -

6 Portate
selezionate dal nostro Chef

Abbinamento vini

- 40 -





ALLERGENI

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

Pane, burro e servizio - €4,00

