



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

Volpina

Volpina in ceviche, avocado, uova di aringa e cetriolo

Allergeni: 4 - 6 - 9

- 24 -

Scampi e fegato grasso

Bruschetta di scampi, fegato grasso e salsa americana

Allergeni: 1 - 2 - 7 - 9

- 26 -

L'uovo di montagna

L'uovo di montagna fritto, rape, spuma di caprino e chutney di frutti rossi

Allergeni: 1 - 3 - 12

- 20 -

Tartare di manzo

Tartare di manzo tradizionale

Allergeni: 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 10

- 23 -





PRIMI PIATTI

Spaghetti

Spaghettoni "Felicetti" di seppie, piselli, lamponi e bottarga

Allergeni: 1 - 4 - 7 - 9 - 12 - 13

- 25 -

Gnocchi

Gnocchi di pane, pomodoro e gamberi rossi

Allergeni: 1 - 2 - 6 - 9

- 26 -

Risotto

Vialone nano mantecato al Castelmagno di malga, porcini e n'duja

Allergeni: 7 - 9 - 12

- 25 -

Plin

Plin di patate arrosto e cipollina, ragù di cervo, caprino al rafano e cipolla marinata

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 9

- 24 -





SECONDI PIATTI

Corba rossa

Corba rossa in olio cottura, melanzana e salsa miso

Allergeni: 4 - 9 - 10 - 12

- 30 -

Cappone di mare

Cappone di mare ripieno, carota e anice e la sua salsa

Allergeni: 1 - 4 - 8 - 9 - 12

- 29 -

Vitello

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

Allergeni: 7 - 9

- 29 -

Piccione

Piccione in doppia cottura, funghi e albicocche

Allergeni: 7 - 9

- 30 -





DESSERT

Il vigneto

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

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

- 10 -

Fragola panna e meringa

Gelatina di fragole, mantecato al fior di latte, panna e
meringhe profumate al lime

Allergeni: 3 - 7

- 11 -

Cioccolato e lampone

Tortino al cioccolato con sorbetto al lampone

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

- 11 -

Formaggi

Selezione di formaggi e le nostre confetture

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

- 26 -





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 - €5,00

