



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

Ricciola e carota in cevice

Allergeni: 4 - 6 - 11

- 24 -

Scampi, iberico e finocchi

Bruschetta di scampi, ventresca di iberico e finocchi

Allergeni: 1 - 2 - 6 - 7 - 9

- 25 -

L'uovo di montagna

L'uovo di montagna fritto, sedano rapa e cipolla

Allergeni: 1 - 3 - 9 - 12

- 20 -

Tartare di manzo

Tartare di manzo tradizionale

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

- 23 -





PRIMI PIATTI

Spaghetti

Spaghettoni "Felicetti" tiepido cavolfiore fasolari, pane, acciughe e capperi

Allergeni: 1-4-6-7-9-14

- 25 -

Risotto

Vialone nano mantecato ai porcini, gamberi rossi, mandorle e mostarda di zucca

Allergeni: 2-7-8-10-12

- 26 -

Gnocchi

Gnocchi di patate ripieni di robiola, rapa e speck

Allergeni: 1-3-7

- 24 -

Plin

Plin al coniglio, ragù di fegatini, cipolla e limone in conserva

Allergeni: 1-3-7-9

- 24 -





SECONDI PIATTI

Corba rossa

Corba rossa in olio cottura, cappuccio viola marinato e pil pil

Allergeni: 4-6-7-9

- 30 -

Piovra

Piovra scottata e patate

Allergeni:

- 29 -

Vitello

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

Allergeni: 7-9

- 29 -

Piccione

Piccione in doppia cottura in autunno

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

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

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

- 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 - 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

Nel rispetto dei più elevati standard igienico-sanitari e per la tutela dell'ospite, le materie prime fresche e le nostre creazioni culinarie possono essere sottoposte a un processo di abbattimento rapido della temperatura, preservandone intatte le caratteristiche organolettiche e la freschezza originaria

