



CASA CELESIA

RISTORANTE

MENÙ

Chef Corrado Lombardo



Wifi Libera Casa Celesia

Seguici sui Social



Casa Celesia



casacelesia

PERCORSI DEGUSTAZIONE

MENÙ SOSTA

69,00 €

4 Portate (3 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef

Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali

Coperto incluso, bevande escluse

MENÙ VIAGGIO

89,00 €

7 Portate (6 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef

Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali

Coperto incluso, bevande escluse

ANTIPASTI

Tartare di Fassona Piemontese affumicata, sedano crudo e cavolo fermentato

(1-7-9)

26,00 €

Pluma di maiale Iberico aromatizzata al caffè e patata viola

(1-7)

26,00 €

Polpo alla Luciana con polenta bianca e cavolo nero

(1-4)

26,00 €

Noce di capasanta marinata, con cavolo viola e bergamotto

(4)

26,00 €

Ceviche di zuccina spinosa

24,00 €

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari.

*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004

PRIMI

Tagliolini con estratto di pomodoro, aneto, ostriche stufate e in emulsione (1-3-7-14)	25,00 €
Fregola sarda con Katsuobushi e mantecata con yogurt greco, menta e acciughe (1-4-7-12)	24,00 €
Maccheroncini alla Norma gratinati (1-3-7)	23,00 €
Ravioli con patata cotta nel fieno, al burro e granella di pane, petto d'oca fumé (1-3-7-12)	24,00 €

SECONDI

Petto d'Anatra, porro stufato al limone, salsa di senape e miele (7-10)	29,00 €
Diaframma di Manzo, olive taggiasche e aceto di lampone, radicchio tardivo di Treviso (12)	29,00 €
Ombrina con salanova cruda alla panna acida (4-7-8)	29,00 €
Salmone alla plancia con crema di lenticchie rosse, salsa di mandorle e arancia (4-7-8)	29,00 €

FORMAGGI

Trilogia di Gorgonzola, Selezione Leonardi - Gorgonzola DOP dolce Gran riserva Leonardi - Gorgonzola DOP dolce Gran riserva specialità al cucchiaino Leonardi - Gorgonzola DOP piccante Igor Nero (1-7)	18,00 €
---	----------------

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari.

*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004

ACQUA

Microfiltrata 0,75l	Naturale	2,00 €
Microfiltrata 0,75l	Gasata	2,00 €
Valverde 0,75l Residuo fisso 38,8 mg/l; sodio 3,4 mg/l	Naturale	3,00 €
Valverde 0,75l Residuo fisso 38,8 mg/l; sodio 3,4 mg/l	Gasata	3,00 €

SERVIZIO E COPERTO **9,00 €**

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari.

*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004

ALLERGENI

- 1: Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro kamut o oro 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 a base di pesce.
- 5: Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6: Soia e prodotti a base di soia.
- 7: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8: Frutta a guscio e i loro prodotti.
- 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 superiori a 10mg/Kg o 10 mg/litro.
- 13: Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14: Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari.

*Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004