



Giardino dei Principi

Leplaisir
r i s t o r a n t e

Allergeni

*Qui la cucina non è solo sapore, ma **emozione**.*

*È un linguaggio fatto di **ricordi** e **gesti**, capace di raccontare storie attraverso i **profumi** e i **colori** della terra.*

Un'esperienza gastronomica che nasce dal territorio e guarda al futuro.

Benvenuti a Le Plaisir

Achille Esposito

- (1) **Cereali contenenti glutine**
- (2) **Crostacei** e prodotti derivati
- (3) **Uova** e prodotti derivati
- (4) **Pesce** e prodotti derivati
- (5) **Arachidi** e prodotti derivati
- (6) **Soia** e prodotti derivati
- (7) **Latte** e prodotti derivati
- (8) **Frutta a guscio** e prodotti derivati
- (9) **Sedano** e prodotti derivati
- (10) **Senape** e prodotti derivati
- (11) **Semi di Sesamo** e prodotti derivati
- (12) **Anidride solforosa** e prodotti derivati
- (13) **Lupini** e prodotti derivati
- (14) **Molluschi** e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni

**Prodotto sottoposto ad abbattimento conforme al Reg. CE 853/2004*

TERRA

Lievitati e olio del territorio
(1)

Snack di benvenuto

Carpaccio di manzetta abruzzese marinato, tzatziki e peperoni
(7, 12)

Melanzana, pomodoro Pera d'Abruzzo e parmigiano 40 mesi
(7)

Risotto MILANO-ABRUZZO 2018
(7,12)

Agnello, albicocche, olive ferrandina e carote
(12)

Frolla, ricotta e pere
(1, 3, 7, 8)

55 euro

In aggiunta selezione di formaggi dell'Az. Gregorio Rotolo 12 euro

*Per offrire un'esperienza completa e curata in ogni dettaglio, il menù degustazione è stato pensato per l'intero tavolo.
Il nostro personale di sala sarà lieto di assistervi in presenza di allergie o necessità alimentari specifiche.*

Alla carta

Antipasto 17 euro

Primo 19 euro

Secondo 24 euro

Dolce 9 euro

*Acqua 0,75 3,50 euro
Coperto e servizio 3,50 euro*

FAI TU

Un invito a lasciarsi guidare, fidarsi e scoprire.

Il nostro menù "fai tu" è un percorso pensato per chi desidera affidarsi alla creatività della cucina. Un'esperienza dinamica in cui ogni portata nasce dall'ispirazione del momento, dal mercato e dalla sensibilità dello chef.

A scelta tra

5 portate 55 euro

7 portate 65 euro

In aggiunta selezione di formaggi dell'Az. Gregorio Rotolo 12 euro

*Per offrire un'esperienza completa e curata in ogni dettaglio, il menù degustazione è stato pensato per l'intero tavolo.
Il nostro personale di sala sarà lieto di assistervi in presenza di allergie o necessità alimentari specifiche.*

*Acqua 0,75 3,50 euro
Coperto e servizio 3,50 euro*

IDENTITA'

Lievitati e olio del territorio
(1)

Snack di benvenuto

Vitello tonnato...di Lingua
(3, 4, 12)

Animella, scampo* e mela verde
(2, 7)

Mescafrancesca, fagioli, cozze, gambero rosso* e limone nero
(1, 2, 4, 12, 14)

Risotto MILANO-ABRUZZO 2018
(7, 12)

Piccione*, ratafia e foglie
(12)

Tiramisù
(1, 2, 3)

Coccola finale

70 euro

In aggiunta selezione di formaggi dell'Az. Gregorio Rotolo 12 euro

Per offrire un'esperienza completa e curata in ogni dettaglio, il menù degustazione è stato pensato per l'intero tavolo.

Il nostro personale di sala sarà lieto di assistervi in presenza di allergie o necessità alimentari specifiche.

Alla carta

Antipasto 17 euro

Primo 19 euro

Secondo 24 euro

Dolce 9 euro

Acqua 0,75 3,50 euro

Coperto e servizio 3,50 euro

MARE

Lievitati e olio del territorio
(1)

Snack di benvenuto

Crudo di ricciola, condimento mediterraneo
(1, 12)

Baccalà* in olio cottura, peperone arrosto e spuma di patate
(7)

Spaghetto alle vongole, friggirelli e basilico
(1, 12, 14)

Rombo alla mugnaia, spinaci e quinoa soffiata
(4, 7, 12)

Cioccolato bianco, lampone e nocciole
(3, 7, 8)

Coccola finale

60 euro

In aggiunta selezione di formaggi dell'Az. Gregorio Rotolo 12 euro

Per offrire un'esperienza completa e curata in ogni dettaglio, il menù degustazione è stato pensato per l'intero tavolo.

Il nostro personale di sala sarà lieto di assistervi in presenza di allergie o necessità alimentari specifiche.

Alla carta

Antipasto 17 euro

Primo 19 euro

Secondo 24 euro

Dolce 9 euro

Acqua 0,75 3,50 euro

Coperto e servizio 3,50 euro