



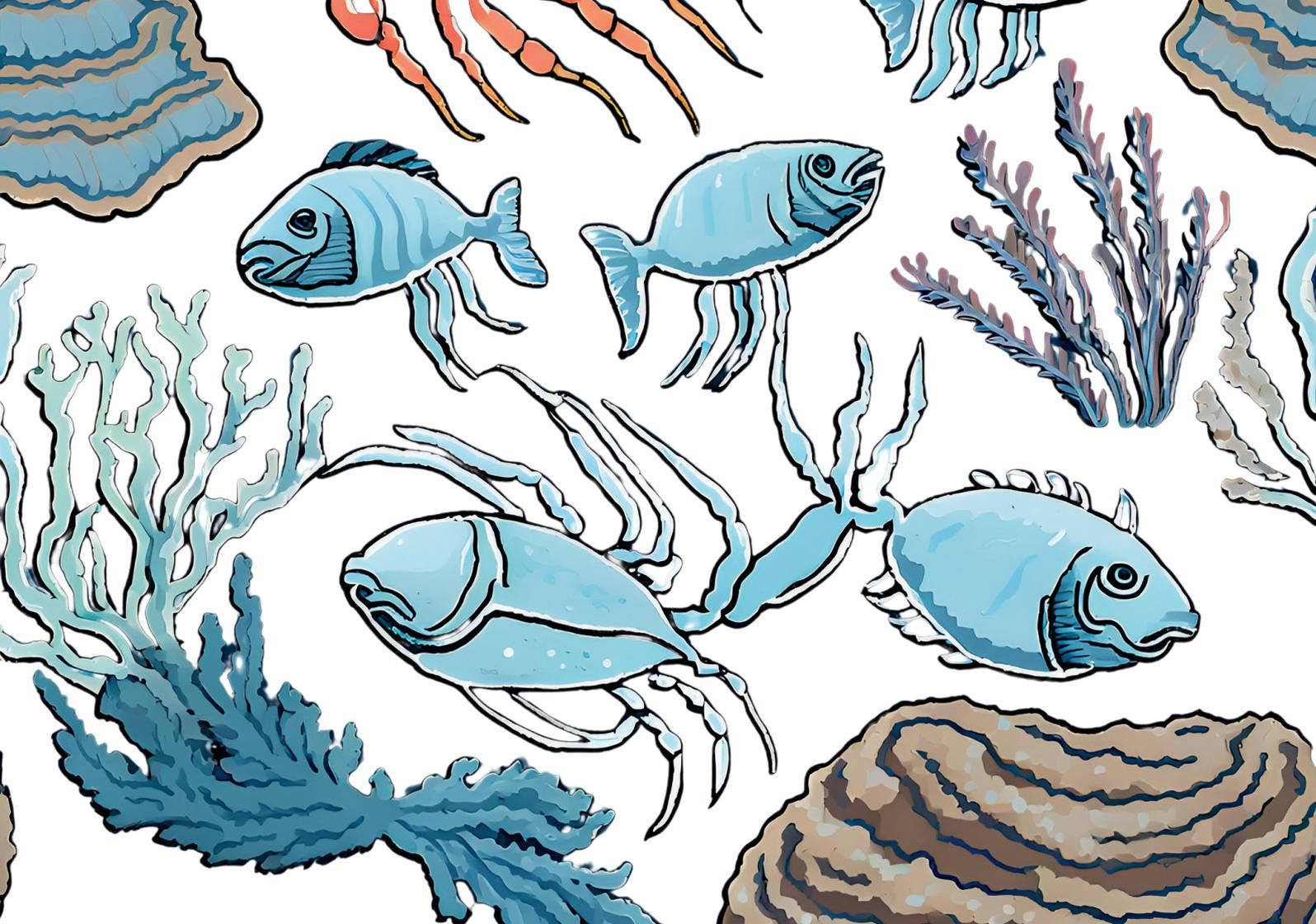
Odyssey

SEAFOOD EXPERIENCE

CARTA

DEI

DESSERT



EURO

THE FAKE APPLE

1-3-7-8

10,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE, COULIS DI LAMPONE, CRUMBLE AL CACAO
E SORBETTO LAMPONE

YUZU PASSION

1-3-7-8

10,00

GANACHE MONTATA ALLO YUZU, COMPOSTA DI FRUTTA ESOTICA, CRUMBLE DI
MANGO E PASSION FRUIT E SORBETTO ALLO SHISO

L'ORO PIEMONTESE

1-3-7-8

10,00

GANACHE ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE DEL PIEMONTE, BISCOTTO MORBIDO
AL PRALINATO DI NOCCIOLA, CARMELLO AL BURRO SALATO E GELATO A MOU

SFERAMISÙ

1-3-7-8

EURO

10,00

SFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE, SPUMA CIOCCOLATO, MASCARPONE E CAFFÈ,
SAVOIARDO AL CACAO, GELATO AL BAILEYS

ELETTRA

1-3-7-8

10,00

GANACHE CIOCCOLATO BIANCO E POMPELMO ROSA, DACQUOISE ALLE MANDORLE,
GELATINA AL GIN MALFY, MERINGA E SORBETTO AL POMPELMO

SEI SCEMO...O MANGI I SASSI ?

1-3-7-8

10,00

TRIS DI MOUSSE AL CIOCCOLATO, FONDENTE, AL LATTE E BIANCO, CRUMBLE ALLA
MANDORLA E GELATO ALLA VANIGLIA

VIA DELLA SETA

1-3-7-8

10,00

MOUSSE AL TÈ VERDE, CREMOSO ALLA FRAGOLA, BISCOTTO MORBIDO AL TÈ
VERDE, SABLÉ BRETONE ALLA VANIGLIA E SORBETTO ALLO CHAMPAGNE

EURO

GELATI & SORBETTI

3-7-8

6

GELATI: FIORDILATTE, VANIGLIA, CAFFÈ E TÈ VERDE

SORBETTI: LIMONE, YUZU, LAMPONE, FRAGOLA, POMPELMO ROSA, MELA VERDE

CALICI VINI DA DESSERT

| | | |
|---|--|----|
| Barolo chinato <i>Piemonte - Nebbiolo, china calisaia ed erbe officinali - 14,5% vol.</i> | Ceretto <i>Alba (CN)</i> | 10 |
| Veneto Igt Passito "I Capitelli" 2022 <i>Veneto - 100% Garganega - 12% vol.</i> | Anselmi <i>Monteforte d'Alpone (VR)</i> | 6 |
| Pantelleria Doc Moscato "Kabir" 2023 <i>Sicilia - 100% Zibibbo - 11.5% vol.</i> | Donnafugata <i>Marsala (TP)</i> | 6 |
| Pantelleria Doc Passito "Ben Rye" 2022 <i>Sicilia - 100% Zibibbo - 14.5% vol.</i> | Donnafugata <i>Marsala (TP)</i> | 10 |
| Vino da uve stramature "Tokaterra" <i>Sardegna - Uve autoctone a bacca bianca - 15% vol.</i> | Cherchi <i>Usini (SS)</i> | 6 |
| Sauternes Aoc "Barsac" 2022 <i>Francia - Sémillon, Muscadelle - 14% vol.</i> | Château Piada <i>Barsac (Francia)</i> | 8 |

GENTILI CLIENTI,

VI INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI PARTICOLARI SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRVI INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE E ALLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI NEL MENU. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE,

AI SENSI DEL REG. UE 1169/11 ALLEGATO II:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
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 BASA DI LATTE
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
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 SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

I PIATTI/INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CONTRASSEGNA TI CON () SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE SONO PREPARATI CON MATERIE PRIME FRESCHE SOTTOPOSTE AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O PRATICAMENTE CRUDI SONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA SICUREZZA, COME PREVISTO DAL REG. CE 853/04.

IN QUESTO ESERCIZIO VIENE SERVITA ACQUA POTABILE TRATTATA

E GASSATA AI SENSI DEL COMMA 5 ART.13 D.LGS. 181/03.

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO
COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

