Ristorante Funtanin

Nel nostro ristorante ogni ingrediente è scelto con cura
per garantire il massimo del gusto e della freschezza.

La nostra dedizione verso i prodotti locali
non è solo una scelta di qualità,
ma un impegno verso l'ambiente e il futuro.

Lo Chef Daniel Colombo ed i suoi collaboratori
vi guideranno alla scoperta di
sapori dimenticati e ricette tradizionali,
rivisitandole con tocco moderno e creativo.

Ogni portata sarà un omaggio alla nostra eredità gastronomica.

MICHELIN
2025

Crea la tua Degustazione

Scegli minimo due portate
tra tutti i piatti presenti nei nostri
percorsi degustazione:

Antipasti ~ 20 euro

Primi ~ 25 euro

Secondi ~ 30 euro

I nostri Lievitati e Coperto
5 euro

Elementi

Benvenuto dello Chef

Antipasti

Carne Salada di Pecora, Agone, Melograno.

*Tinca affumicata**, Beurre Blanc, Rapa, Tempura.*

Primo

Carnaroli Tenuta "Margherita", Latte, Ossobuco, Zafferano.

Secondo

Piccione, Fichi, Finferli.

Predessert

Dessert

Nocciole, Brownies, Mascarpone.

75

I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo.

I nostri Lievitati e Coperto

5 euro

Trame di Terra

Benvenuto dello Chef

Antipasto

Radicchio, Miso di Nocciole, Bufala, Lievito.

Primo

Risoni pastificio agricolo "Girolomoni",

Pomodoro, Limone nero, Aglio dolce.

Secondo

Zucca alla Brace, Kimchi, Bernese.

Predessert

Dessert

Castagne, Cachi, Rosmarino.

55

I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo.

I nostri Lievitati e Coperto

5 euro

Evoluzioni

Benvenuto dello Chef

Antipasti

Animella di Vitello, Cavolfiore, Rabarbaro.

*Storione**, Rapa rossa, Caviale.*

Primi

Spaghetto pastificio "Mancini", Verbena Limone, Anguilla affumicata.

Bottoni 30 Tuorli, Lepre, Foie Gras, Uva bianca.

Secondi

Salmerino, Mele, Cicoria, Kefir.

Daino e Sottobosco.

Predessert

Dessert

Zucca, Yogurt, Dragoncello.

100

I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo.

I nostri Lievitati e Coperto

5 euro

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela
che in questo locale vengono preparati e somministrati alimenti e bevande
che potrebbero contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli allergeni utilizzati in questo locale
e presente nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 -
"Sostanze o prodotti che presentano allergie o intolleranze".

.1. Glutine e prodotti derivati
.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 (incluso lattosio)
.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 solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro
.13. Lupini e prodotti derivati
.14. Molluschi e prodotti derivati

** Prodotto surgelato*
*** Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento*
per le finalità di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti.

I clienti che presentano intolleranze alimentari, allergie a determinati prodotti
sono pregati di comunicarlo al Nostro personale di servizio.

Ristorante Funtanin