



maia

RESTAURANT

MENU

Etere



Pleiadi – Ninfe Celesti

Merope

dulce de leche, frolla, ricotta, pistacchio

(1-3-7-8) € 9

Taigete

Semifreddo al cioccolato bianco, passion fruit
e glassa al fondente 55%

(3-7-8) € 9

Maia

tiramisù parfait

(3-7) € 9

Superalcolici – Distillati

Amaro Camatti

€ 4,50

Amaro Seri Pervas

€ 8,00

Amaro Sant'Anna

€ 6,00

Whiskey Smokehead

€ 10,00

Rum Bumbu

€ 8,00

Rum Xo

€ 10,00

Genziana

€ 4,00

Brancamenta

€ 4,00

Limoncello

€ 4,00

Grappa Barricata 903

€ 5,00

Grappa Bianca 903

€ 4,00

Elenco Allergeni (Reg. 1169/2011)

	1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivanti
	2 Crostacei e prodotti derivati
	3 Uova e prodotti derivanti
	4 Pesce e prodotti derivanti, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
	5 Arachidi e prodotti derivanti
	6 Soia e prodotti derivanti
	7 Latte e prodotti derivanti, incluso lattosio
	8 Frutta a guscio , cioè mandorle (<i>amygdalus, communis L.</i>), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nocci del Basile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia temifolia</i>) e prodotti derivati
	9 Sedano e prodotti derivanti
	10 Senape e prodotti derivanti
	11 Semi di Sesamo e prodotti derivanti
	12 Anidride Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO2
	13 Lupini e prodotti derivanti
	14 Molluschi e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile e 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.