

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
EU REG 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (I);
- b) maltodestrine a base di grano (I);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (I);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticello.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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 in concentrazioni superiori a 10 mg/tg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per maggiori dettagli, chiedi allo staff



SABATINI
Firenze



Antipasti

Terrina di fegatini e arachidi (1,3,5,7,8,12)	€ 14
Uovo al Tartufo, topinambur (1,3,5,7,8)	€ 16
Quaglia Farcita con pan di Ramerino (1,3,5,7,8,10,12)	€ 16
Capasanta, ristretto alla Livornese e Pecorino (1,2,3,4,5,7,8,9,12,14)	€ 30
Scampi, indivia e limone arrosto (2,3,5,8)	€ 24

Primi

Pappardelle guancia brasata e pecorino stagionato (1,3,5,7,9,12)	€ 16
Spaghettone alle acciughe marinate e cime di rapa (1,3,4,7)	€ 18
Cappelletti di farina di castagne maialino e lenticchie (1,3,7,8,9)	€ 16
Riso ai funghi, nocciola, cipolla bruciata (5,7,9,12)	€ 20
Spaghetti Sabatini (Flambè) (1,3,7,9,12)	€ 28
Gnocchi di Patate, salvia e scalogno (1,3,7,9,12)	€ 26

Secondi

Ricciola, Cicoria e Frutti di mare (3,4,5,7,8,10,14)	€ 22
Controfiletto di Manzo, funghi, salsa al porto (Flambè) (7,9,12)	€ 32
Bistecca Fiorentina Chianina (Frollatura min. 28 gg.) al Hg.	€ 8
Agnello panato e carciofi affumicati (1,3,5,7,9,10,12)	€ 28
Maialino, Mela e pepe nero (7,9,10)	€ 36
Bavarese di Broccoli, croccante al farro, verdure cotte e crude di stagione (1,3,7,8,9)	€ 22

Dolci

Semifreddo al Vinsanto, croccante alla mandorla, chips di pera (3,5,7,8,12)	€ 8
Cioccolato bianco e Mandorle, Finocchio, Arancia (3,7,8)	€ 10
Zuppa Inglese (1,3,7,12)	€ 12
Acqua di Mare, limone salato, camomilla (1,3,4,5,7,8)	€ 10
Babà, gelato al capperò, panna e vaniglia (1,3,7,8,12)	€ 12



Menu Flambè

Quaglia Marinata al Gin Monkey, sedano rapa confit e spinaci saltati (7,9,12)

Spaghettone Sabatini (1,3,7,9,12)

Salmone, salsa Olandese all' erba cipollina, crema cavolfiore (3,4,5,7,8,12)

○

Controfiletto di Manzo, funghi, salsa al porto (7,9,12)

Tarte Tatin al Momento (1,3,7,12)

€ 130 per commensale

Abbinamento Vini € 75 per persona

Menù Gourmet

Scampi, indivia e limone arrosto (2,3,5,8)

Terrina di fegatini e arachidi (1,3,5,7,8,12)

Riso ai funghi, nocciola, cipolla bruciata (5,7,9,12)

Cappelletti di farina di castagne maialino e lenticchie (1,3,7,8,9)

Ricciola, Cicoria e Frutti di mare (3,4,5,7,8,10,14)

Agnello panato e carciofi affumicati (1,3,5,7,9,10,12)

Predessert: Babà, gelato al capperò, panna e vaniglia (1,3,7,8,12)

€ 110 per commensale

Abbinamento Vini € 75 per persona



Menù Classici

Quaglia Farcita con pan di Ramerino (1,3,5,7,8,10,12)

Capasanta, ristretto alla Livornese e Pecorino (1,2,3,4,5,7,8,9,12,14)

Pappardelle guancia brasata e pecorino stagionato (1,3,5,7,9,12)

Spaghettone alle acciughe marinate e cime di rapa (1,3,4,7)

Maialino, Mela e pepe nero (7,9,10)

Predessert: Zuppa Inglese (1,3,7,12)

€ 85 per commensale

Abbinamento Vini € 60 per persona

