

MENÙ

AGA

... AGA CHE SCORRE ...

#agarestaurant

*Lasciatevi trasportare
in un percorso che racconta di noi*

Menu

(8 piatti)

105.00

Accompagnamento Vini

(5 calici)

50.00

(8 calici)

70.00

Il menu viene servito per l'intero tavolo



RISTORANTE AGA di Del favero Alessandra e Piras Oliver s.n.c.

Via Trieste 6, | 32046 S. Vito di Cadore, BL | Tel 0436 890134 | www.agaristorante.it | info@agaristorante.it

MENÙ

AGA

... AGA PURA ...

#agarestaurant

*Cinque piatti per comprendere
l'essenza del nostro pensiero*

Menu

(5 piatti)

80.00

Accompagnamento Vini

(3 calici)

30.00

(5 calici)

50.00

Il menu viene servito per l'intero tavolo



RISTORANTE AGA di Del favero Alessandra e Piras Oliver s.n.c.

Via Trieste 6, | 32046 S. Vito di Cadore, BL | Tel 0436 890134 | www.agaristorante.it | info@agaristorante.it

... AGA À LA CARTE ...

#agarestaurant

*...un semplice particolare...***ANTIPASTI**

Crudo di Muggine, Agrumi e Brodo di Pesce alla Griglia ^{*(4-14)}	20,00
Insalata di Animelle e Puntarelle, Tamarindo, Brodo di Sedano Rapa ^{*(1-9)}	20,00
Steak Tartare Vegana	16,00

PRIMI

Minestra di Fregola, Brodo di Schie al Ribes, Dragoncello ^{*(1-2-4-12)}	25,00
Cappelletti al Germano, Succo di Verdure Tostate, Karkadè, Timo limone ^{*(1-3-6-7-9)}	25,00
Tagliolini al succo Ragù ^{*(1-3-6-9)}	23,00

SECONDI

Salmerino affumicato, Cocco, Crescione, Cime di Rapaa Croccanti ^{*(4-7-10)}	30,00
Quaglia Glassata all'aceto di Melograno, Radicchio tardivo, Liquirizia ^{*(1-7)}	33,00
Sella di Capriolo, Purè di Patate montato al burro di Malga e Succo di Alloro ^{*(7)}	35,00

I NOSTRI DOLCI

Bianco - Gelato al Ginepro, Radici di Cicoria, Yougurt ^{*(1-6-7)}	15,00
Rosa - Sorbetto al Vino, Meringa al Karkadè, Cialda ai Mirtilli, Succo di Frutti Rossi ^{*(1-3-7-12)}	15,00
Pino - Gelato al Pino Mugo, Crema all'acqua Tonica, Zucchero Filato ^{*(1-3-6-7)}	15,00

Acqua 4.00 Coperto 4.00*Per informazioni sugli allergeni presenti
chiedere la lista al nostro staff*

... ALLERGENI ...

#agarestaurant

*In base alle normative europee (reg. 853/2004),
tutti i prodotti ittici serviti crudi e alcuni dolci vengono trattati
con abbattimento di temperatura a - 24° C e conservati in atmosfera modificata.*

*I numeri in corrispondenza di ogni portata,
rappresentano gli allergeni in essa presenti,
secondo quanto segue:*

- *1 - cereali e glutine
- *2 - crostacei
- *3 - uova
- *4 - pesce
- *5 - arachidi
- *6 - soia
- *7 - latte e derivati
- *8 - frutta a guscio
- *9 - sedano
- *10 - senape
- *11 - sesamo
- *12 - anidride solforosa e solfiti
- *13 - lupini
- *14 - molluschi

