



KURTIS

Club & Dinner

MENU⁹ & Co.

Una cena completa con piatti sia in condivisione che serviti, a rotazione mensile, stagionale o a tema della serata

P.S.: CONDIVIDI QUESTO MENÙ CON TUTTI GLI INVITATI :)

MENU CENA

ogni tavolo viene servito con:

Allergeni

Tartarina con caviale di Grana

Rocher di ceci e nocciole

Frutta guscio

Sfogliata di pere e erbette

Glutine-uova-lattosio

Pinsa romana margherita

Glutine-lattosio

Riso pilaf al curry, funghi saltati e
vellutata al Grana

Pulled beef, finocchio al forno e fondo
alle ciliegie

Torta di mele alla cannella con zabaione

*Uova-lattosio
(gluten free)*

Occasione speciale? Richiedi il nostro Maxi-Tiramisù (incluso, al posto del dolce del menù) oppure puoi portare la Tua torta con il servizio del nostro Staff!

È richiesta la **segnalazione di intolleranze/allergie al momento della prenotazione** per organizzare il nostro miglior servizio, **consigliamo di condividere il menù con tutti gli invitati;**

Oltre al menù completo avrai anche incluso:

👗 **Deposito omaggio di 1 cappotto al guardaroba**
(per tutta notte)

🍷 **Calice di Prosecco di benvenuto oppure bibita/
analcolico di benvenuto**

👨‍🍳 **Servizio al tavolo, acqua e pane**

Animazione

🎫 **Biglietto d'ingresso valido per tutta notte**
(Valido anche per il dopo cena)

🍾 **Ampia carta vini con listino riservato a cena e
valido anche per il dopo cena**

€ 40 a persona iva inclusa
altre bevande/vini/cocktails a parte

INFO GENERALI:

- È richiesta la **segnalazione di allergie al momento della prenotazione** per organizzare il miglior servizio;
- Sono disponibili opzioni **senza lattosio, senza glutine, vegetariane e vegane su richiesta**;
- Non si effettuano cambi/variazioni al menù in serata;
- È possibile portare la **propria torta**, accompagnata da regolare scontrino; il prezzo per persona della quota cena rimane comunque invariato; lo staff sarà lieto di mettersi a disposizione per effettuare l'uscita spettacolo, il ritiro, il taglio ed il servizio torta a tutti gli ospiti;
- L'orario di ingresso consigliato è alle 21:00 per godersi tutta la serata.
- Per eventuali decorazioni dei tavoli è necessario farne richiesta al momento della prenotazione; sono vietate in ogni caso scintilline/candeline con fiammelle/stelline e palloncini all'elio o tutto quanto possa recare pericolo/intralcio alla clientela.

ELENCO GENERALE ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

Gli allergeni dei nostri piatti sono indicati sul menu;

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