



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**
PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE.

LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO.

“Il mio personale concetto di cucina è semplice, amo le cose immediate che arrivano subito senza aver bisogno di troppe spiegazioni preliminari. La mia cucina è così: diretta e schietta.”

SMART LUNCH. TOCCATA E FUGA FOR BUSINESS AND MORE.

UN APERITIVO.

UN ANTIPASTO.

UN PRIMO.

DESSERT.

PICCOLA PASTICCERIA.

OPPURE

**osteria
arbustico**

—
COPERTO INCLUSO NEL COSTO DEGUSTAZIONE.
ACQUA E CAFFÈ INCLUSO NEL COSTO DEL MENÙ.

COME DISPOSTO DALLA LEGGE 1169/2011 CE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA. GLI ALIMENTI COME CARNE E PESCE, DA NOI ACQUISTATI FRESCHI, HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA MEDIANTE IL SOTTOVUOTO E ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20° CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. (CE) 853/2004.



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

UN APERITIVO.

UN SECONDO.

DESSERT.

PICCOLA PASTICCERIA.

45

IN ABBINAMENTO UN CALICE DI VINO CAMPANO

**osteria
arbustico**

—

WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT