



**Reel Experience** nasce nel Dicembre del 2023,  
è un BISTROT giovane e dinamico con una Cucina creativa e underground  
in continua evoluzione che valorizza soprattutto i prodotti locali .

## I NOSTRI MENÙ **DEGUSTAZIONE**

*Chef Pietro Morano*

### **DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF**

\* **Entrée + 3 Portate** 40€

\* **Entrée + 5 Portate** 55€

*N.B. Per i Menù Degustazione é **obbligatoria** la partecipazione di tutto il tavolo,  
il Menù può presentare piatti diversi dalla carta.*

#### \* **DRINK PAIRING**

3 Drinks : 24€

5 Drinks : 40€

#### \* **WINE PAIRING**

3 Calici : 18€

5 Calici : 30€

SERVIZIO RISTORANTE: 3€

Gentile cliente, al fine di rendere piacevole la Sua esperienza presso il nostro locale, vogliamo darle delle indicazioni per una corretta comprensione del nostro menù:

- Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio;
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 allegato II, sezione VIII, cap. 3 lettera D, p.to 3.;
- I piatti contrassegnati con "\*" sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine;
- Nel caso in cui Lei abbia la necessità di prodotti senza allergeni, ove possibile, siamo a sua completa disposizione nell'adeguare il piatto alle Sue esigenze.