

Pranzo di Pasqua 2024

Antipasti

Flan di patate e cavolfiore con crema di carote allergeni: 1,3,7 11,00

Selezione di salumi e formaggi con marmellate allergeni: 7,10,12 13,00

Trota salmonata in saor su crostone di pane allergeni: *1,4,8,12 12,50

Primi

Gnocchi di bieta con fonduta di Monte Veronese allergeni: 1,7 13,50

Risotto al ragù di branzino con olive taggiasche e mascarpone allergeni: *4,7,12 15,50

Tagliolini al tartufo nero in cialda di grana allergeni: *1,3,7 15,00

Maccheroncini con zucchine, speck, panna e ricotta affumicata allergeni: 1,3,7 13,50

Spaghetti allo scoglio allergeni: *1,2,4,12,14 18,00

Spaghetti alle vongole veraci allergeni: 1,4,14 17,00

Secondo

Frittura mista di pesce allergeni: *1,2,4,12,14 18,00

Perle di mare allergeni: *2,3,4,6,12,14 21,00

Spada affumicato, salmone affumicato, polipo, insalata di mare, gamberetti in salsa rosa

Involcini di spada alla siciliana allergeni: 1,4,7,8 21,00

Costata di black Angus ai ferri 19,50

Filetto di Angus con sedano verde, sedano rapa e gocce di aceto balsamico allergeni: 9,12 21,00

Tagliata di Angus con valeriana, pomodorini e scaglie di grana allergeni: 7 18,00

Contorni

Grigliato—Patate al forno—Patate fritte—Insalata mista 4,00

Dolci

Tiramisù al caffè allergeni: 1,3,5,6,7,8,12 5,50

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia allergeni: *1,3,5,6,7,8,12 6,50

Crostata con crema chantilly e fragole allergeni: 1,3,7 6,50

Fragole fresche con gelato al fiordilatte allergeni: *1,3,5,6,7,8,12 5,50

Gentile cliente,

per assicurarle una corretta informazione riguardo le pietanze che gusterà nel nostro ristorante abbiamo stilato la seguente tabella indicante gli allergeni ai sensi dell'allegato II del Regolamento n. 1169 /2011 i numeri sequenziali degli allergeni corrispondono ai numeri che, ove necessario, si trovano indicati a pedice di alcuni ingredienti del nostro menù, laddove gli stessi allergeni sono presenti.

* ingredienti che abbiano subito un trattamento di congelamento all'origine o in loco

1 - cereali contenenti glutine o loro derivati

2 - crostacei e prodotti a base di crostacei

3 - uova e prodotti a base di uova

4 - pesce e prodotti a base di pesce

5 - arachidi e prodotti a base di arachidi

6 - soia e prodotti a base di soia

7 - latte e prodotti a base di latte

8 - frutta a guscio o ingredienti derivati

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 sesamo

12 - anidride solforosa

13 - lupini e prodotti a base di lupini

14 - molluschi e prodotti a base di molluschi

Ricordiamo però che la nostra indicazione rimarrà "di massima" in quanto, presso la nostra cucina, è possibile la presenza di ognuno degli ingredienti che abbiamo elencato sopra, poiché, proprio per dare varietà alla nostra offerta, ai nostri cuochi è data massima libertà di fantasia ed espressione nel loro lavoro.

A sua ulteriore tutela la invitiamo a comunicarci sue allergie od intolleranze al momento dell'ordinazione, soprattutto se prevede il consumo di cibi con ingredienti composti di produzione non nostra. In tale maniera potremo verificare tempestivamente in etichetta l'effettiva assenza dell'allergene che le è nocivo.

La preghiamo infine di informarci riguardo le sue necessità, anche quando riguardano intolleranza o allergia ad ingredienti che la legge non ha considerato nel precedente elenco.

...e soprattutto, proprio per il fatto che la sua salute ci sta a cuore, le ricordiamo che il nostro personale è a sua disposizione per ogni chiarimento.