

# Menu

## Antipasti

<i>Guanciale stagionato fondente con polenta</i>	€ 12,00
<i>Selezione di affettati con gnocco fritto</i>	€ 13,00
<i>Formaggio di monte grigliata con polenta e misticanza</i>	€ 9,00
<i>Caprese di bufala</i>	€ 10,00
<i>Salmonc affumicato con toast e burro</i>	€ 13,00

## Primi Piatti

<i>Cappelletti ai funghi gratinati</i>	€ 12,00
<i>Lasagne tradizionali gratinate</i>	€ 12,00
<i>Lasagne di verdure gratinate</i>	€ 12,00
<i>Crespelle alla Valdostana</i>	€ 12,00
<i>Gnocchi di patate al sugo di brasato</i>	€ 12,00
<i>Mezze maniche pomodoro e basilico</i>	€ 10,00

## Secondi Piatti

<i>Filetto di maialino ai funghi con purè</i>	€ 14,00
<i>Manzo all'olio con purè</i>	€ 13,00
<i>Tartar di fassona alle erbe aromatiche con patate</i>	€ 14,00
<i>Guanciale di maialino alle verdure e Lugana con polenta</i>	€ 13,00
<i>Filetto di branzino patate olive e pomodori</i>	€ 14,00
<i>Lucanica e fagioli borlotti in umido con purè</i>	€ 12,00
<i>Brasato al groppello con purè</i>	€ 13,00

<i>Insalatona (misticanza, pomodori, finocchi, peperoni, carote, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere e mais)</i>	€ 10,00
<i>Insalata mista</i>	€ 5,00
<i>Patatine fritte</i>	€ 5,00

**I piatti sopra elencati possono contenere alcuni degli allergeni alimentari elencati sul retro del Menu.  
Per eventuali intolleranze, chiedere al personale.**

# Elenco Allergeni

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

## GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

## LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

## SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo