MENU LUNCH

ANTIPASTI

Prosciutto tagliato al coltello con focaccia

(1)

20

Uovo morbido, castelmagno, nocciole, tartufo

(3, 5, 7, 8, 10)

24

Battuta di manzo, tuorlo marinato, cavolo nero

(3, 4, 6, 11, 12)

20

Polpo, spuma di patate, paprika affumicata

(2, 4, 7, 12, 14)

24

PRIMI PIATTI

Lasagne alla bolognese

(1, 3, 7, 9, 12)

20

Tagliolini al tartufo

(1, 3, 7)

25

Maltagliati, ceci, castagne, alloro

(1, 3, 7, 9, 12)

20

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo e cicoria ripassata

(12)

24

Baccalà e bietolina croccante

(2, 4, 12)

22

Capocollo di maiale e cime di rapa saltate

(12)

22

DOLCI

Dessert del giorno

(1, 3, 7)

10

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menù sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali con glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i ceppi ibridati e prodotti derivati, composti con loro farine
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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, noci, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/lt espressi come anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si informa inoltre che in tutti gli altri piatti proposti dalla nostra cucina e non inseriti nella carta, possono essere presenti i seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci e derivati, Sedano e prodotti a base di sedano, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Senape e prodotti a base di senape, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, la informiamo che nei piatti del nostro menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. La invitiamo pertanto, prima di fare il suo ordine, a comunicarci eventuali allergie o intolleranze al fine di rispondere al meglio alle sue esigenze.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Gli alimenti potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura negativa. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (≤-20°C per 24 ore/≤-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

* Gli allergeni si trovano fra parentesi.