

QUESTO E' UN MENU' **MONOUSO** 100% CARTA RICICLATA 100% **SICURO**

Antipasti

allergeni

Acciughe del Cantabrico con burro e crostini - € 14	1.3.4.7
Carciofo alla Giudia con maionese agli agrumi - € 14	1.3.5.6.8.
Polpette di carne con maionese al curry - €13	1.3.7.8.10
Cornetti al sesamo con baccala' mantecato e sesamo nero - € 15	1.3.5.7.8.11
Battuta di scottona al naturale, olio novello Pianogrillo e pan brioche - €16	1.7.10.
L'uovo fritto, spuma cacio pepe e guanciaie croccante - € 14	1.3.7.
Insalatina di puntarelle, acciughe del cantabrico, stracciatella e crostini - € 16	1.4.7.

Primi

allergeni

Spaghettoni Mancini alle vongole veraci e bottarga - € 22	1.3.7.
Tagliolini di Campofilone al ragout di agnello dell'Alpago battuto a coltello - € 19	1.3.7.9.
Risotto Carnaroli con carletti e capesante scottate - € 25	2.4.7.
Gnocchetti, cime di rapa, acciughe del Cantabrico e peperoncino fresco € 20	1.3.

Secondi

allergeni

Calamari* alla griglia, zucca e cavolo nero - € 25	4.
Filetto di orata al forno, patate e bieta - € 28	4.
Ribs cotte a bassa temperatura, patate, cavolo cappuccio e salsa bbq - € 22	5.6.10
Battuta di fassona scottata, spinacine, cappuccio e granola di semi - € 22	1.5.6.8.11
Agnello dell'Alpago (presidio Slow Food) , agretti e polenta fritta - € 28	1.3.5.7.8.
Costata di sorana locale allevata al pascolo - € 6 a hg.	
Fiorentina di sorana locale allevata al pascolo - € 8 a hg.	

Coperto e servizio - € 4

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CONSIDERATI ALLERGENI

Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011

I numeri riportati accanto ai piatti ne indicano la presenza

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati prodotti 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 (incluso lattosio). - 8. Frutta a guscio e i loro prodotti. - 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 semi di sesamo. - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂. - 13. Lupini e prodotti a base di lupini. - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA:

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenute sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze.

I numeri riportati accanto ai piatti ne indicano la presenza

Al fine di garantire la massima qualità ai nostri clienti, alcuni prodotti (segnalati con *) potranno essere abbattuti, surgelati o congelati.