

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti ritenuti allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni presenti nell'allegato II - Reg 1169/2011UE

1	Cereali contenenti glutine e derivati
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei o derivati
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e Molluschi o prodotti a base di essi
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
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
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Prodotto congelato o abbattuto



**MENU' DI
FERRAGOSTO**

AL PIATTO

Burratina campana

Battuto di zucchine trombetta alla mentuccia, San Marzano in confit

Polvere di olive Taggiasche

1 - 3 - 7 - 8

IN CONDIVISIONE

Cacciatorino della "Cà Verda"

cipolle borretane in conserva

12

PRIMO

Risotto carnaroli pavese mantecato al

Pesto di basilico

Fonduta al Parmigiano

7 - 8 - 12

SECONDO

Selezione di carni cotte alla brace

(Ribs di maiale, suprema di Faraona e controfiletto di manzo)

Patate cotte alla cenere, peperoni in agrodolce

12

DESSERT

Piccola crostatina di pasta Sablee

Pasticcera al limone di Sorrento

Frutti di bosco e gelato allo yogurt

1 - 3 - 7 - 14

Acqua, vino bianco e rosso in bottiglia

65,00 € A PERSONA

Il prezzo per i bambini di età compresa tra 3 e 10 anni sarà di 30,00 €

Per convalidare la prenotazione è necessario il versamento di una caparra