

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' C

PREZZO A PERSONA 50,00€

Antipasto

*Selezione di salumi nostrani "Cà Verda"
formaggi d'alpeggio, giardiniera di verdure
torta salata, mondeghili di carne al sugo di
pomodoro al fior d'origano
1, 3, 7, 9, 12*

Bis di primi

*Risotto carnaroli pavese mantecato ai funghi
Porcini, timo e Quartirolo stagionato
(Stagionalità dei funghi Porcini
da luglio a novembre)
7, 9, 12*

*Reginette all'uovo di semola di grano duro con
ragout di cinghiale alle erbe
1, 3, 7, 9, 12*

Un secondo a scelta (uguale per tutti) con contorno:

*Controfiletto di manzo cotto alla brace
salsa aioli, fior di sale e patate al rosmarino
3, 7, 10, 12*

Oppure

*Ganassino di manzo stufato al Barbaresco con
polentina morbida
7, 9, 12*

Vino sfuso, acqua e caffè

*Il menù per i bambini di età compresa tra 3 e 10
anni avrà un costo di 22,00 euro e sarà compreso di
antipasto, pasta e cotoletta inpanata con patate al
forno*

*Il menù si intende escluso di torta e spumante; è
possibile prenotarla al costo di 35 euro/Kg*

*Per cene aziendali con numero superiore a 15 persone
è possibile prevedere un dolce uguale per tutti al
costo di 5,00 euro da concordare al momento della
prenotazione*