

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



BUFFET B

PREZZO A PERSONA 48,00€

*Aperitivo alcolico con spumante Cuvée Extra
dry e analcolico:*

Salumi nostrani della "Cà Verda"

12

*Selezione di formaggi d'alpeggio con
confetture e miele*

3, 7

*Mini croassant con formaggio cremoso
lattuga romana e mortadella al pistacchio*

1, 3, 7, 8

tranci di pizza e focaccia

1, 7

*Magatello di manzo cotto al punto rosa
vinaigrette al balsamico, rughetta selvatica e
scagliette di lodigiano*

7, 12

*Piccole parmigianine di melanzane con fiordilatte
e basilico*

1, 7

*Mondeghili di carne alla lombarda
sugo di pomodoro all'origano*

1, 3, 7, 9

*Tartare di manzetta "Garronese" del nostro
allevamento senape in grani e capperi in fiore*

4, 10

*Bocconcini di mozzarella vaccina con pomodori
datterini, olive taggiasche e capperini*

7

Spiedini di luganeghetta e verdure

7, 12

*Il menù comprende un primo piatto da
concordare al momento della prenotazione:*

*Il menù si intende escluso di torta e spumante;
è possibile prenotarla al costo di 35,00 euro al
chilo*

*Il menù per i bambini di età compresa tra 3 e
10 anni avrà un costo di 22,00 euro*