Menú di Maggio

Antipasti

Tagliere di Salumi e Formaggi ***(7)***
Salame nostrano
Mortadella
Coppa di maialino stagionata nostrano
Lardo casereccio
Prosciutto di Parma 24 mesi
Assaggio di formaggi con miele millefiori "il Granaio"

Insalatina di pollastrella, spinacino novello, cruditè, crostini di pane e dressing alla senape e dragoncello ***(1,7)***
Flan di carciofi con fonduta di taleggio ***(3,7,8)***

Primi

Risotto mantecato con crema di asparagi, guanciale e pecorino ***(7,9,12)***
Casereccia di pasta fresca con pasta di salame, pomodorini confit e cipolla rossa caramellata ***(1,3,7)***

Secondo

Tagliata di scottona alla brace e patate al forno

Dolce

Torta da cerimonia a scelta ***(1,3,7,8)***

Acqua potabile trattata naturale o gasata
Vini dell'Oltrepò Pavese

Allergeni:
1 Cereali, **2** Crostacei, **3** Uova, **4** Pesce, **5** Arachidi, **6** Soia, **7** Latte e derivati, **8** Frutta a guscio, **9** Sedano, **10** Senape, **11** Sesamo, **12** Solfiti, **13** Lupini, **14** Molluschi.

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche e di consultare il libro ingredienti a disposizione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali.** Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura positiva o negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04,

La sala da pranzo deve essere lasciata libera alle 16.30 per il pranzo e alle 22.30 per la cena.

Adulti 65 €/ Bambini 3-10 30 €/Bambini 0-2 10 €

Siamo contro gli sprechi alimentari per cui vi chiediamo di portare i contenitori per portare con voi gli avanzi. Non forniamo contenitori.