

# Menù di Aprile



## 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, soncino, asparagi, crostini di pane e dressing alla senape e dragoncello (1,7)

Flan di carote con fonduta di taleggio e noci (3,7,8)

## Primi

Risotto mantecato pesto di zucchine e basilico, guanciale croccante e burrata (7,9,12)

Lasagnetta di pasta fresca con melanzane, salsiccia e scamorza affumicata (1,3,7)

## Secondo

Tagliata di scottona al rosmarino con contorno

## Dolce

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.**



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