

Menú Pasquetta



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.



Antipasti

Tagliere di Salumi e Formaggi (7)

Salame nostrano

Lonzino stagionato

Coppa di maialino stagionata nostrano

Lardo casereccio

Prosciutto di Parma 24 mesi

Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico

Insalatina di pollastrella pochè con spinacini novelli, "tagliatelle di asparagi", crostini di pane, maionese alla senape e dragoncello (1,3,10)

Mini panino "potato bun" con battuta di manzo, acciuga e stracciatella (1,3,9)

La nostra torta salata pasqualina (3,7)

Primi

Riso carnaroli mantecato con crema di carciofi, guanciale e salsa al pecorino (7,9)

Raviolo fatto in casa ripieno friarielli e ricotta con ragù di salsiccia arrosto e cipolla rossa caramellata (1,3,7)

Secondo

Piccola grigliatina di puntine di maiale, salsiccia e pollo con contorno

Dolce

Colomba artigianale con salsa al cioccolato (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata

Vini dell'Oltrepò Pavese

75 € Adulti – 30 € bambini 3/10 anni – 10 € bambini 0/2

