Menù di Aprile

Azienda Agricola - Agriturismo il Granaio dal 1963

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)***
La nostra torta salata ricotta e spinaci ***(3,7,8)***

Primi

Risotto mantecato pesto di zucchine e basilico, guanciale croccante e burrata ***(7,9,12)***
Maccheroncino con ragù delle nostre carni ***(1,3,7)***

Secondo

Tagliata di scottona alla brace 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.