

Menù di Marzo



Antipasti

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 Solfitti, 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.

Tagliere di Salumi e Formaggi (7)

Salame nostrano
Pancetta cotta affumicata
Coppa di maialino stagionata nostrano
Lardo casereccio
Prosciutto di Parma 24 mesi
Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico

Lonzino cotto a bassa temperatura con salsa tonnata (3)
Flan di spinaci con fondata di taleggio (3,7)

Primi

Riso carnaroli crema di asparagi, burro acido al limone e speck croccante (1,7,9,12)

Casereccia di pasta fresca con ragù delle nostra carni e funghi champignon (1,3,7)

Secondo

Costine di maiale alla birra cotta a bassa temperatura con purè di patate al profumo di zafferano.

Dolce

Dolce del Granaio (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata
Vini dell'Oltrepò Pavese

Per evitare sprechi di cibo Vi invitiamo a portare con voi i contenitori per la doggy bag (non forniamo contenitori)

45 € gli adulti e 20 € i bambini

