

# Menù di Febbraio



## 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 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.

### 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 pollo, puntarelle, crostini di pane e olio profumato alle acciughe (1)

Torta salata con ricotta e spinaci. (7)

## Primi

Riso carnaroli mantecato radicchio e taleggio (1,7,9,12)

Casereccia di pasta fresca con pesto di broccoli e basilico, guanciale e noci(1,3,7)

## Secondo

Ganassino di maiale cotto a bassa temperatura con purè di patate.

## 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