

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti ritenuti allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni presenti nell'allegato II - Reg 1169/2011UE

1	Cereali contenenti glutine e derivati
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei o derivati
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e Molluschi o prodotti a base di essi
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Prodotto congelato o abbattuto



MENU' DI PASQUA

IN CONDIVISIONE

*Coppa - Crudo e mortadella di fegato
"Cà Verda"*

Scalogni in conserva al balsamico vecchio

12

AL PIATTO

*Sformatino al parmigiano e ricotta vaccina
Asparagi verdi arrostiti, uova di quaglia in
camicia e polvere di peperone crusco*

3 - 7 - 12

*Risotto carnaroli pavese mantecato al
sedano di Verona*

Robiolina ai tre latti, jus di sedano

7 - 9 - 12

Arrostino di capretto nostrano

*Battuto di lardo alle erbe, carciofi in
casseruola e ristretto di cottura*

7 - 9 - 12

Cheesecake al mango

Biscotto croccante, salsa al cacao amaro

1 - 7

Caffè con bocconcini di colomba artigianale

1 - 3 - 7 - 8

Acqua, vino bianco e rosso in bottiglia

70,00 € A PERSONA

*Il prezzo per i bambini di età compresa tra 3 e
10 anni sarà di 30,00 €*

*Per convalidare la prenotazione è necessario il
versamento di una caparra*