

Comunicazione di servizio in applicazione del Reg. UR 1169/2011

In caso di allergie o intolleranze alimentari si consiglia sempre di comunicarlo al responsabile di sala. Il capo cuoco è a disposizione per informazioni riguardanti l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti — non è garantita la "non contaminazione" dei piatti in caso di allergie o intolleranze di ogni genere.

() In assenza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato di ottima qualità, Per garantire la qualità della materia prima, la stessa viene conservata ad una temperatura di surgelamento. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg CE 853/2004, allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3*



Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine,
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I NOSTRI ANTIPASTI

Sandwich di Gamberi e Aneto in Pan Brioche,
Gambero scottato e pesto di Pomodori Secchi **17** 1,2,3,4,7,14

Sfilacci di Tonno al Salmoriglio, Piada piastrata,
Maionese all'Erba Cipollina **18** 1,3,4

Carciofo croccante, cremoso alla Barbabietola,
mousse di Ricotta e Fagioli Neri **16** 1,3,5,7,9

La Quiche Lorraine, Porro croccante e
fonduta al Tartufo Nero **17** 1,3,5,7

Calamaro piastrato, bernese al Lampone,
millefoglie di Patate **18** 1,2,3,4,7,14

LE TARTARE

Tartare di Salmone, pinzimonio di frutta e verdura di stagione
22 1,4,5,7,6,11 (*)

Tartare di Scottona, salsa alla Senape, Uovo, cracker ai semi
20 1,3,5,6,7,11

PIATTO BAMBINI 15€ (compreso coperto)

Pasta al Pomodoro fresco OPPURE Cotoletta con patate alle Erbe
1,2,3,4,7,9,12,14

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto al Topinambur e sue chips,
salsa al Caffè e variazione alle Noci **20** 1,2,8,9,12

Linguine all'Astice e Pomodorini pachino **30** 1,2,4,9,14

Tajerin fatto in Cascino, Cacio, Pepe, battuto di Gamberi **21**
1,2,3,4,7,9,14

Pacchero soffiato, mousse ai Porcini, fonduta al Roncaglione e
olio al Prezzemolo **21** 1,5,7

Girella di Pasta Fresca fatta in Cascina al Baccalà mantecato,
uova di Lompo, Timo, Limone **20** 1,3,4,7,3,9

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Orecchia di Elefante, Patate alle erbe,
Maionese al Limone **25** 1,3,5,7

Tagliata di Scottona razza Coalvi,
Crudità di Puntarelle e Melograno **25** 1,6

Branzino ripieno agli Scampi, suo jus,
cubo di Finocchio laccato alla Paprika **26** 1,2,3,4,7

Tonno scottato al Sesamo, spugna allo Zafferano,
variazione di Zucca **28** 1,4,10

Filetto di Cervo, Polenta piastrata,
composta di Mele e Rhum **27** 1,3,4,5,7,10

COPERTO 3 €