

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.

*Menù alla Carta*

## I NOSTRI ANTIPASTI

Rosa di Salmone all'Aneto,  
cuore di Gambero, Gambero scottato e Beurre Blanc  
**19** 1,2,3 4, 7,12,14

Seppia scottata ripiena di Pinoli e Verdure di stagione saltate,  
variazione di Piselli e crumble alla Barbabietola **19** 1,2 4,8,14

Caldo e Freddo di carciofi, Melograno in variazione,  
crudité di Puntarelle e maionese alle Alici **17** 1,5 7 4

Uovo pochè, nido di Rostì croccante,  
Bacon affumicato e salsa bernese **15** 1,3 5 7

## LE TARTARE

Tartare di Tonno, pinzimonio di Frutta e Verdura di stagione  
**23** 1,4,,6,11

Tartare di Scottona, suggestioni di stagione  
**20** 1,6,11

---

### PIATTO BAMBINI ( compreso coperto )

Pasta al Pomodoro fresco **13€**

Cotoletta di Pollo e Patate **15€**

1,2,3,4,7,9,12,14

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello, Topinambur del nostro Orto,  
Caffè e variazione di Nocciole **22** 1,5,7,8,9 12

Gnocchi di Patate piastrati ripieni di ragù di Bourola **22** 1,3,7,9,

Pappardelle alla Segale fatte in Cascina, Porcini e  
cialda al Parmigiano Reggiano **23** 1,3,7,9

Tajerin fatto in Cascina, Cacio, Pepe, battuto di Gamberi  
**21** 1,2,3,4,7,9, 12 14

Linguine fatte in Cascina, Polpo croccante, crema di Porri  
**24** 1,3,4 9 12 14

## I NOSTRI SECONDI PIATTI

Filetto di Cervo, purè di Castagne, Patate saltate,  
Zucca croccante **30** 1,5 6 12

Orecchia di Elefante, Patate Dippers **26** 1 3,5 7

Controfiletto di Manzo, Vin brulè, Cipolla croccante  
e Cavolfiori in osmosi di Frutti Rossi **28** 1,5 7 12

Tonno scottato, Melograno in variazione e Puntarelle **28** 1,4,6,11

Rana Pescatrice, Bacon croccante, Friarielli ripassati  
e crema di Zucchine **28** 1,4,

---

**COPERTO 3 €**