

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

Gamberoni*, crema di Fagioli,
chips di Crudo San Daniele **19** 1,2, 4, 7,12,14

Alici* panate ripiene con patate, scorza di Limone e
Guacamole **18** 1,3 4 5

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

Quadro di Verdure di stagione,
salsa verde e scamorza piastrata **18** 1,3 5 7

LA TARTARE

Tartare di Scottona razza Coalvi, suggestioni di stagione
20 1,6, 3,11

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 alla Nerano: Provola affumicata, zucchine in scapece
21 1, 2 5,,9 12

Gnocchi della Valtellina con Verze, Patate e Branzi **22** 1,,7,9,

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

Tajerin all'Uovo, Cacio, Pepe, battuto di Gamberi*
21 1,2,3,4,7,9, 12 14

Olimpiadi 2026 :Calamarata mantecata con crema di
Peperoni gialli e Zafferano, foglia croccante di Parmigiano **24**
1,7 9

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 cavol-
fiori in osmosi di frutti rossi **25** 1 ,5 7 12

Fritto di Gamberoni*, Calamari* e Patatine* Dippers **28** 1,4, 2 5 12

COPERTO 3 €