



GIOVEDÌ 16 E VENERDÌ 17 APRILE

CENA DELL'ASPARAGO

Carrellata di antipastini in centro tavola

“Asparagi e Fragole”

Asparagi verdi fritti con sale Maldon

In nostro tramezzino asparagi e uova

A seguire

L'Ovetto goloso agli asparagi

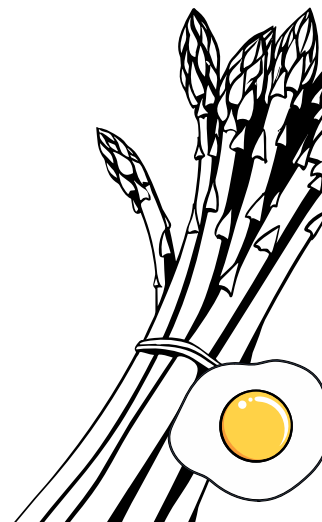
Tagliolino alla carbonara di asparagi

Finendo in dolcezza in dolcezza

Gelato alla vaniglia fatto in casa con amarene Magnoberta

40 €

PANE, ACQUA, COPERTO E CAFFÈ COMPRESI
VINI E BEVANDE ESCLUSE



MENÙ

Sono presenti proposte dedicate a ospiti vegetariani contrassegnate dalla "V".
Per lattosio e glutine, la presenza dell'allergene è indicata accanto a ciascun piatto dalle lettere "L" e "G".

Antipasti

- G Crostino con scaglie di foie-gras, sale maldon e pepe € 7/pz
- G Prosciutto iberico e pan con tomate € 27
- V,L,G Patatas Bravas € 10
- L Baccalà mantecato di nonna Elvira € 15
- Battuta di Fassona, olio sale e pepe selezionata dalla macelleria Bottacin € 23
- V Asparagi con mimosa d'uova € 15
- Carpaccio di mazzancolle nostrane con salsa ceviche € 25
- L Cozze all i oli e paprika leggermente piccante affumicata € 13

Verdure

- V Insalata mista con vinaegrette delle casa € 9
- V La nostra giardiniera € 10
- V,G Asparagi verdi fritti, sale Maldon € 12
- V,L Carciofi e crema al topinambur € 11

Primi Piatti

- L,G Paccheri alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano € 19
- V,L,G Lasagna con asparagi, bruscandoli e pungitopo € 18
- L,G Tagliolini di pasta fresca con ragù alla Bolognese € 19
- V,L,G La Cacio e Pepe di Giò (servita in padella) € 16
- V Vellutata di basilico e zucchine €15

Secondi piatti

- L,G Filetto di vitello in crosta con salsa tartara € 27
 - L Branzino al vapore con salsa di aglio orsino €29
- Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica,
con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina € 25
- Costata di Manzetta Prussiana alla brace € 7,5/hg

Coperto € 3,5

Preghiamo chi è affetto da patologie alimentari e/o allergie e/o intolleranze, di comunicarlo SEMPRE prima dell'ordine al personale di sala, al fine di poter avere piatti alternativi.

Il nostro personale è preparato per potervi suggerire nella scelta del piatto più adeguato al vostro regime alimentare.

LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE di ALLERGENI INDICATI NEL MENU' ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA E CONTRASSEGNALE DAI RELATIVI NUMERI

Per concludere

- V,L Formaggio Comtè 38 mesi €15
- V,L,G Tiramisù Classico € 9
- V,L Voglia di cioccolato €12
- V,L,G Biscotti con crema al mascarpone € 9
- V Sorbetto alla frutta € 8
- V,L,G Lievitato di nostra produzione con spuma chantilly € 9
- V,L,G La nostra cheesecake € 11

Vini dolci

Montilla-Moriles Don P.X. Gran Reserva 1990, Toro Albalá 10
Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) € Spagna 7
Recioto di Soave Classico Le Colombare 2020, Pieropan € 6,5
Moscato d'Asti 2025, Paolo Saracco € 4

TABELLA ALLERGENI

1	ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		8	CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili	
2	FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		9	GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	
3	LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		10	LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari	
4	MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		11	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
5	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		12	SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
6	SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		13	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc	
7	SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		14	UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	

MENÙ

Sono presenti proposte dedicate a ospiti vegetariani contrassegnate dalla "V".
Per lattosio e glutine, la presenza dell'allergene è indicata accanto a ciascun piatto dalle lettere "L" e "G".

Antipasti

- G Crostino con scaglie di foie-gras, sale maldon e pepe € 7/pz (9)
- G Prosciutto iberico e pan con tomate € 27 (9)
- V,L,G Patatas Bravas € 10 (3, 9)
- L Baccalà mantecato di nonna Elvira € 15 (3,5)
- Battuta di fassona, olio sale e pepe selezionata dalla macelleria Bottacin € 23
- V Asparagi con mimosa d'uova € 15 (14)
- Carpaccio di mazzancolle nostrane con salsa cevivhe € 15 (5)
- L Cozze all i oli e paprika leggermente piccante affumicata € 13 (4,5)

Verdure

- V Insalata mista con vinaegrette della casa € 9
- V La nostra giardiniera € 10
- V,G Asparagi verdi fritti, sale Maldon € 12 (9)
- L,V Carciofi e crema al topinambur € 11 (3)

Primi Piatti

- L,G** Paccheri alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano € 19 (3,9)
- V,L,G** Lasagna agli asparagi, bruscardoli e pungitopo € 18 (3,9)
- L,G** Tagliolini di pasta fresca con ragù alla Bolognese € 19 (3,9,14)
- V,L,G** La Cacio e Pepe di Giò (servita in padella) € 16 (3,9)
- V** Vellutata di basilico e zucchine € 15

Secondi piatti

- L,G** Filetto di vitello in crosta con salsa tartara € 27 (3,9)
- L** Branzino al vapore con salsa di aglio orsino € 29 (3)
Pollo Rustichello® della Pedemontana cotto in cucina economica,
con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina € 25
Costata di Manzetta Prussiana alla brace € 7,5/hg

Coperto € 3,5

Preghiamo chi è affetto da patologie alimentari e/o allergie e/o intolleranze, di comunicarlo SEMPRE prima dell'ordine al personale di sala, al fine di poter avere piatti alternativi.

Il nostro personale è preparato per potervi suggerire nella scelta del piatto più adeguato al vostro regime alimentare.

LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE di ALLERGENI INDICATI NEL MENU' ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA E CONTRASSEGNALE DAI RELATIVI NUMERI

Per concludere

- V,L Formaggio Comtè 38 mesi €15 (3)
- V,L,G Tiramisù Classico € 9 (3,9,14)
- V,L Voglia di cioccolato €12 (3)
- V,L,G Biscotti con crema al mascarpone € 9 (3,9,14)
- V Sorbetto alla frutta € 8
- V,L,G Lievitato di nostra produzione con spuma chantilly € 9 (3,9,14)
- V,L,G La nostra cheesecake € 11 (3,9,14)

Vini dolci

Montilla-Moriles Don P.X. Gran Reserva 1990, Toro Albalá 10
Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) € Spagna 7
Recioto di Soave Classico Le Colombari 2020, Pieropan € 6,5
Moscato d'Asti 2025, Paolo Saracco € 4