

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

# 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, bruscandoli 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