

## MENU BAMBINI

**Antipasti misti**  
**Pasta bianca o rossa**  
**Cotoletta alla milanese con patate al forno**  
**Panettone**

*€ 38 compreso 1 nettare di frutta, acqua e caffè*

LEGGI LE INFORMAZIONI SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio,

possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti  
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e prodotti derivati)
- 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 sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Abbiamo a disposizione dei nostri clienti su richiesta la lista degli allergeni dei singoli piatti.



**M E N U N A T A L E**

**CHRISTMAS**

**NOËL**

## MENU NATALE TRADIZIONALE

### Antipasti

Affettati misti del Territorio  
Barchetta di porri con mousse di caprino  
e polvere di arachidi  
Flan di zucca con schiuma di patate  
e ciuffi di cavolo nero

### Primi

Brodo delle tre carni con ravioli di verdure e amaretti  
Riso Carnaroli con pere e taleggio,  
e cialde di barbabietola

### Intermezzo

Sorbetto di mele

### Secondi

Cappone ripieno di spinaci, castagne e pinoli,  
con millefoglie di patate

### Dolce

Semifreddo al mandarino e polvere di lime  
Panettone

€ 90 compreso 1 calice di prosecco, 1 calice di vino, 1 calice di spumante,  
acqua e caffè

## MENU NATALE VEG

### Antipasti

Formaggi misti del territorio  
Barchetta di porri con mousse di caprino  
e polvere di arachidi  
Flan di zucca con schiuma di patate  
e ciuffi di cavolo nero

### Primi

Brodo di verdure con ravioli di verdure e amaretti  
Riso Carnaroli con pere e taleggio,  
e cialde di barbabietola

### Intermezzo

Sorbetto di mele

### Secondi

Medaglione di verdura con funghi porcini  
e crema di cannellini

### Dolce

Semifreddo al mandarino e polvere di lime  
Panettone

€ 90 compreso 1 calice di prosecco, 1 calice di vino, 1 calice di spumante,  
acqua e caffè