

MENU

Cucina

Piatto del giorno

da 10

Risotto alla Zucca con Fonduta di Gorgonzola, Semi di zucca e fiori di montagna
(all: 1,7,8,)

13.5

Paccheri Antica Ricetta

con Sugo di Pomodoro e peperoncino dolce cotto lentamente in coccio con mantecatura di formaggio Grana e aromi freschi. Serviti nel piatto di coccio

13

(all: 1,7)

Straccetti di Pollo al Curry con Riso Basmati, Verdure e sesamo.

15.5

(all: 1,7,4,6,11)

TARTARE di Manzo con burro e Crostini di pane - salsa maionese fatta in casa

18.5

Filetti di Pollo con panatura croccante, Insalata, pomodorini e Scaglie di Grana - salsa allo Yogurt - vinegrette (all. 1,3,7)

16.5

Insalata con Falafel di ceci e edamame, pomodorini, rape rosse, insalata mista, Humus di ceci, salsa di yogurt, vinegrette + sesamo (all: 1,7,11)

12

Insalata di Montagna con Verde, Formaggio di malga, Crumble di Schuttelbrot, Mele a cubetti, Lamponi, Noci e Miele - vinegrette e semi (all: 1,7,8,10)

14

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi