



## Menù

### ANTIPASTI

Tagliere Misto Salumi e Formaggi – Latte -	€ 15,00.-
Tagliere Formaggi (Capra e Vaccino) -Latte-	€ 12,00.-
Tagliere Salumi Misti	€ 10,00.-
Verdure di Stagione in Pastella -Glutine-	€ 10,00.-

### PRIMI PIATTI

Pasta fatta in Casa con le Melanzane e Pomodorini -Glutine-	€ 13,50.-
Pasta fatta in casa al Ragù -Glutine-	€ 12,00.-
Risotto Tarassaco e Caciotta Dolce (min. per 2 persone) -Latte-	€ 14,00 c/una.-

### SECONDI PIATTI

Cordero Machado al Forno (Agnello al Forno alla Peruviana) -sedano-	€17,00.-
Filetto di Maiale (Pancetta, Salvia e Pepe Verde)	€ 16,00.-
*Gamberi Rossi di Sicilia al Brandy -Crostacei-	€ 18,00.-
*Paella di Mare o Valenciana (min. per 2 persone) -Crostacei-Molluschi-	€ 18,00 c/una.-

### CONTORNI

Verdure di Stagione Saltate	€ 4,50.-
Patate Fritte o al Forno	€ 4,50.-
Insalata Mista	€ 4,50.-

### DOLCI

Flan di Cocco -Uova-Latte-	€ 4,50.-
Tortino Mela e Cannella -Glutine-Uova-Latte-	€ 4,50.-

ACQUA	€ 2,50.-
COPERTO	€ 2,00.-

•I prodotti possono essere congelati all'origine

#### **UTILIZZO DI SEMILAVORATI IN LOCO.**

**Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.**

**Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura ed origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menù.**

#### **UTILIZZO DI MATERIE PRIME PRECONFEZIONATE SURGELATEO CONGELATE.**

**Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica.**

**Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura ed origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menù.**

#### **ALLERGENI**

**Si avvisa i gentili ospiti che negli alimenti o nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni e che non è possibile escludere una contaminazione crociata.**

**Si avvisa la gentile clientela che il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.**

**Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.**

#### **TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE.**

**Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrato crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es. crudi, marinati, affumicati) sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute del 17/02/2011.**

**Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.**