

Menù di Novembre



Antipasti

Tagliere di Salumi e Formaggi (7)

Salame nostrano

Lonzino stagionato

Coppa di maialino stagionata nostrano

Lardo casereccio

Prosciutto di Parma 24 mesi

Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico

Insalatina di cavolo viola, broccolo romano,
biancostato e crostini di pane (1,7)

Budino di zucca con fonduta di taleggio e amaretti (3,7,8)

Primi

Riso carnaroli mantecato al vino rosso, trevisana, salsiccia e
taleggio (7,9)

Casereccia di pasta fresca con ragù bianco, sedano caramellato
e olive riviera (1,3,9)

Secondo

Brasato di scottona al bonarda con polenta (7)

Dolce

Dolce del Granaio (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata
Vini dell'Oltrepò Pavese

Allergeni:

1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova,
4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7
Latte e derivati, 8 Frutta a
guscio, 9 Sedano, 10 Senape,
11 Sesamo,
12 Solfiti, 13 Lupini, 14
Molluschi.

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche e di consultare il libro ingredienti a disposizione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali.** Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura positiva o negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04,

La sala da pranzo deve essere lasciata libera alle 16.30 per il pranzo e alle 22.30 per la cena.



Menù di Novembre



Antipasti

Tagliere di Salumi e Formaggi (7)

Salame nostrano

Lonzino stagionato

Coppa di maialino stagionata nostrano

Lardo casereccio

Prosciutto di Parma 24 mesi

Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico

Insalatina di cavolo viola, broccolo romano, biancostato e crostini di pane (1,7)

Budino di zucca con fonduta di taleggio e amaretti (3,7,8)

Allergeni:

1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche e di consultare il libro ingredienti a disposizione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali.** Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura positiva o negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04,

La sala da pranzo deve essere lasciata libera alle 16.30 per il pranzo e alle 22.30 per la cena.

Primi

Riso carnaroli mantecato al vino rosso, trevisana, salsiccia e taleggio (7,9)

Casereccia di pasta fresca con ragù bianco, sedano caramellato e olive riviera (1,3,9)

Secondo

Brasato di scottona al bonarda con polenta (7)

Dolce

Dolce del Granaio (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata
Vini dell'Oltrepò Pavese

