



Menù

ANTIPASTI

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

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle fatte in casa con Salsiccia e Verze € 12,00.-**
- Tagliatelle con Ragù € 10,00.-**
- Risotto con Radicchio e Taleggio (min. per 2 persone) € 13,00 c/una.-**

SECONDI PIATTI

- Ossobuco con Polenta € 16,00.-**
- Filetto di Maiale (Pancetta, Salvia e Pepe Verde) € 15,00.-**
- *Gamberi Rossi di Sicilia al Brandy € 16,00.-**
- Paella di Mare (min. per 2 persone) € 15,00 c/una.-**
- Paella alla Valenciana (min. per 2 persone) € 15,00 c/una.-**

CONTORNI

- Verdure di Stagione Saltate € 4,00.-**
- Insalata di Cavolo Nero € 4,00.-**
- Patate Fritte o al Forno € 4,00.-**

DOLCI

- Flan di Cocco (Latte, Farina di Cocco e Uova) € 4,50.-**
- Tortino al Cioccolato Fondente € 4,50.-**
- Tortino Mela e Cannella € 4,50.-**

- ACQUA € 2,50.-**
- COPERTO € 2,00.-**

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.