

-----

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI 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 SURGELATE O 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.

ENOTECA CON CUCINA  
*dai Bighèi*

# MENU

Arlate di Calco  
Via Fontana 10/12

-----

---

Per iniziare

Tagliere Salumi Brianza (Salame, Mortadella di Fegato, Pancetta cotta)	€10.-
Tagliere Salumi (Salame, Prosciutto Crudo, Pancetta)	€10.-
Filetto alle Erbe	€10.-
Tris di Formaggi Vaccino (3 assaggi)	€10.-
Tris di Formaggi di Capra (3 assaggi)	€11.-
Missoltini con polenta	€11.-

Fritti

Verdura di stagione in pastella	€ 8.-
Pesciolini Fritti*	€ 8.-
Tippa Fritta	€10.-

Minestre

Pasta fresca del giorno	€11.-
Pasta fresca al Ragù	€10.-
Risotto del giorno	€12.-

Secondi

Filetto di Maiale con Verdura Stagione o Patate	€13.-
Cassoeula	€15.-
Gamberi Rossi di Sicilia* al Brandy con Contorno	€15.-

Piatti della Casa

Ossobuco con Polenta	€15.-
Bresaola di Prosciutto Terre Alte	€10.-
Paella di Mare* (su Prenotazione)	€15.-
Paella Valenciana (su Prenotazione)	€15.-

\* PRODOTTI SURGELATI

---

Contorni

Verdura di stagione (quello che troviamo)	€ 4 .-
Patate Fritte o al Forno	€ 4 .-

Dolci

Torte e Dolci fatti in Casa	€ 4 .-
-----------------------------	--------

FUORI CARTA

In base alla disponibilità delle materie  
prime e all'umore di Jessi

Bevande

Coca Cola 0,33	€ 3 .-
Aranciata San Pellegrino	€ 3 .-
Gassosa San Pellegrino	€ 3 .-

Caffetteria

Caffè	€ 1,5.-
Caffè dec	€ 1,8.-
Caffè d'orzo	€ 1,8.-

Distillati

Amari	€ 4 .-
Grappe	€ 4,5.-
Whisky e Rum	€ 5 .-
Whisky e Rum riserva	€ 7 .-

Pane, Acqua e Servizio € 2,5.-