



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 Pesto e Gamberi – Glutine - Crostacei -	€ 13,50.-
Pasta fatta in Casa al Ragù – Glutine -	€ 12,00.-
Risotto con Fichi e Zola di Capra e Noci (min. per 2 p.p.) – Latte - noci	€ 14,00 c/una.-

SECONDI PIATTI

Filetto di Maiale (Pancetta, Salvia e Pepe Verde)	€ 15,00.-
*Frittura di Gamberi e Calamari – Glutine - Crostacei -	€ 16,00.-
*Paella di Mare/Valenciana (min. per 2 persone) – Crostacei - Molluschi	€ 16,00 c/una.-
*Gamberi Rossi di Sicilia al Brandy – Crostacei –	€ 18,00.-

CONTORNI

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

DOLCI

Flan di Cocco (Latte, Farina di Cocco e Uova) – Uova – Latte –	€ 5,00.-
Tortino Mela e Cannella – Uova – Latte -	€ 5,00.-
Tiramisù alla Ricotta Fresca – Uova – Latte – Glutine -	€ 5,50.-

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 garantire 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.