

ALLERGENI ALIMENTARI



Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



Crostacei e derivati

marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, granchi e simili



Uova

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Pesce e derivati

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali



Arachidi e derivati

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Soia e derivati

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



Latte e derivati

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



Frutta a guscio e derivati

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi



Sedano e derivati

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



Senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Semi di sesamo e derivati

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale



Anidride solforosa e solfiti

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



Lupino e derivati

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari



Molluschi e derivati

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

MENU

“L'amore è come la buona cucina, le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici, ma sono rese magiche dalla fantasia”

- Paul Mehis -

ANTIPASTI



Polenta di Termeno, Graukäse, cetriolini e cipollotti



Carpaccio di manzo, pomodorini, rucola e parmigiano



Asparagi del nostro contadino, formaggio e speck

Ceviche di ricciola, cipollotti, cetrioli e olive

PRIMI



Bigoli, sarde, finocchietto e pane tostato



Canederli al formaggio, burro ed erba cipollina



Fusilloni alla carbonara di montagna



Orzotto, crema di spinaci, ricotta

SECONDI

Frittura di pesce e verdure



Petto di manzo con purè di patate



Collo di maiale aglio e rosmarino, insalata di patate e cren



Carciofi alla nocciola, menta e aceto di limone



DESSERT

Polenta bianca dolce e mirtillo rosso



Kaiserschmarren e gelato alla vaniglia



Semifreddo alle mandorle



Composta di frutta fresca



CONTIENE GLUTINE



CONTIENE LATTOSIO



PIATTO VEGETARIANO

ACQUA INCLUSA

PRANZO 2 PORTATE 30€

PRANZO 3 PORTATE 40€

PRANZO 4 PORTATE 50€