I Grandi Classici

				•		
	\mathbf{m}		P	12	T 1	
		UU				IJ

e pomodorini confit (7)

- Tortelli di zucca della tradizione mantovana	€ 14
al burro e salvia (1)(3)(5)(7)(8)(10)	
- Agnoli della tradizione mantovana con burro	€ 15
e spolverata di Grana Padano (1)(3)(7)(8)	
- Lasagnetta emiliana sfoglia verde su crema di pomodoro	€ 13
confit e Parmigiano Reggiano grattuggiato (1)(3)(7)(8)(9)	
Secondi piatti	
- Cappone alla bartolomeo stefani con mostarda	€ 14
mantovana, uvetta sultanina, cedro diamante candito,	
pinoli su un letto di insalatina misticanza e melograno (5)(8)(9	9)(10)(12)
- Parmigiana vegana a base di tofu marinato alle erbette,	€ 13
melanzane al forno e pomodoro ripassato (6)(8)	
- Creazione di verdure con bufala campana	€ 12

€ 12

Per la lista degli allergeni chiedere al personali di servizio.

Non viene garantita la non contaminazione crociata fra prodotti. Si prega di avvisare il personale di sala in caso di intolleranze gravi.

Menù della Settimana

Piatti Unici			
- Creazione di verdure cotte al forno con bufala campana e pomodorini confit (7)	€ 12		
- Poke: riso basmati alla curcuma, cubettata di salmone affumicato, avocado, cappuccio marinato, noci, germogli di soia, semi di papavero e salsa teriyaki (4)(6)(8)(12)	€ 12		
- Pinsa romana con lievito madre con prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana e pomodoro rosso datterino confit (1)(7)	€ 12		
Primi Piatti			
- Pasta corta alla carbonara della tradizione con guanciale croccante e scaglie di pecorino (1)(3)(7)			
- Risotto con crema di zucca e salsiccia (3)(7)(9)	€ 13		
Secondi Piatti			
- Turbante di branzino con tapenade di olive e pomodorini schiacciati (2)(4)(9)(12)	€ 16		
- Capocollo di maialino cotto a bassa temperatura, scottato con il suo fondo bruno, servito su una delicata crema di patate affumicate (7)(9)(12)	€ 16		
Contorni			
- Patate al forno	€ 5		
- Verdure del giorno al forno	€ 5		

Per la lista degli allergeni chiedere al personali di servizio.

Non viene garantita la non contaminazione crociata fra prodotti. Si prega di avvisare il personale di sala in caso di intolleranze gravi.

Allergeni

GLUTINE - 1

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

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

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

PESCE E DERIVATI - 4

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

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

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

LATTE E DERIVATI - 7

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

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

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

SEDANO E DERIVATI - 9

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

SENAPE E DERIVATI - 10

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

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

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

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(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 - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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