

I Grandi Classici

Primi Piatti

- Tortellini emiliani in crema di Parmigiano ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ € 15
- Tagliatelle di sfoglia gialla al ragu della tradizione emiliana con parmigiano reggiano di vacche rosse ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ € 12
- Lasagnetta emiliana con sfoglio verde su crema di pomodoro confit e Parmigiano grattugiato ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ € 13

Secondi piatti

- Tagliere di salumi misti con tigelle calde ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 12
- Pinsa romana lievito madre con prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala campana e pomodoro rosso datterino confit ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 13
- Parmigiana vegana a base di tofu marinato alle erbe, melanzane al forno e pomodoro ripassato ⁽⁶⁾⁽⁸⁾ € 13

Per la lista degli allergeni chiedere al personale 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, petto di pollo al tandoori, marsala, pomodorini gialli, edamame di soia e salsa teriaky ⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾ € 12
- Pinsa romana lievito madre con prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana e pomodoro rosso datterino confit ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 13

Primi Piatti

- Tortelli di zucca della tradizione mantovana con gorgonzola e noci ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾ € 12
- Crema di cannellini al pepe bianco con gambero rosa scottato al lime e olio e crostini di pane ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹³⁾ € 12

Secondi Piatti

- Trancio di salmone gratinato con granella di pistacchio/ mandorle ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 16
- Filetto di manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano e rucola € 13

Contorni

- Patate al forno € 5
- Verdure del giorno al forno € 5

Per la lista degli allergeni chiedere al personale 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: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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