

# I Grandi Classici

## Primi Piatti

- Tortelli di zucca della tradizione mantovana con burro fuso e spolverata di Grana Padano <sup>(1)(3)(5)(7)(8)(10)</sup> € 14
- Parmigiana vegana a base di tofu marinato alle erbe, melanzane al forno e pomodoro ripassato <sup>(6)(8)</sup> € 13

## Secondi piatti

- Cappone alla Bartolomeo Stefani con mostarda mantovana, uvetta sultanina, cedro diamante candito, pinoli su un letto di insalatina misticanza e melograno <sup>(5)(8)(9)(10)(12)</sup> € 14
- Prosciutto e melone € 14
- Creazione di verdure con bufala campana e pomodorini confit <sup>(7)</sup> € 12

---

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 <sup>(7)</sup> € 12
- Poke: riso basmati alla curcuma, cubettata di salmone affumicato, avocado, cappuccio marinato, noci, germogli di soia, semi di papavero e salsa teriaky <sup>(4)(6)(8)(12)</sup> € 12
- Pinsa romana lievito madre con prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana e pomodoro rosso datterino confit <sup>(1)(7)</sup> € 13

## Primi Piatti

- Trucioli alla mediterranea: tonno rosso marinato con salsa alla soia, pomodorino pachino, olive, capperi e pesto leggero di basilico <sup>(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(11)(14)</sup> € 15
- Risotto carnaroli mantecato con crema di cacio e pepe e guanciaie croccante <sup>(7)</sup> € 14
- Orzo perlato al pesto leggero con verdure saltate in padella e dadolata di gamberi <sup>(2)(7)(8)(9)</sup> € 13

## Secondi Piatti

- Spiedo di polpo con patate al vapore e verdure croccanti di stagione <sup>(2)(14)</sup> € 16
- Tagliata di manzo alle erbe su letto di rucola e scaglie di grana 28 mesi <sup>(7)</sup> € 16

## 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 SO<sub>2</sub> - 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...)