



Gestione Famiglia Solero

*Felici di OspitarVi
Con la speranza di rivederVi come Amici*

Gentile cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù/Listino prezzi (ex Alleg. II al Reg. UE 1169/2011). Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirLe ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti

Buon Appetito

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a.** sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - **b.** maltodestrine a base di grano - **c.** sciroppi di glucosio a base di orzo. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine e agricola.
 2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
 3. **Uova e prodotti a base di uova.**
 4. **Pesce e prodotti a base di pesca, tranne: a.** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi. **b.** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
 6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne: a.** olio e grasso di soia raffinato **b.** tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia. **c.** oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia. **d.** estere di strano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a.** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **b.** lattiolò.
 8. **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia temifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
 9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
 10. **Senape e prodotti a base di senape.**
 11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
 12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
 13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
 14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.**

* A disposizione, su richiesta, registro degli allergeni.

La direzione _____

L'Aperitivo Diverso . . .

*I Filetti di Acciughe del Cantabrico con Crostini e Bottiglia
di Millesimato 2013 Metodo Classico Marcalberto €60,00*

*Il Caviale di Trota Salmonata con Crostini e Bottiglia di Blanc
de Blancs Pas Dosé Metodo Classico Marcalberto €60,00*

Gli Antipasti . . .

Il Tagliere Sappadino di Salumi e Formaggi € 13,00

*Il Carpaccio di Cervo il Pane Nero la Pesca
Radicchio di Monte € 16,00*

*La Tartare di Cervo, Chips di Patate Viola,
Porcini e Composta di Carote € 18,00*

Il Polipo Grigliato, i Canellini, i Fichi € 15,00

*La Polentina Tenera
Sautè di Porcini e Gialletti € 14,00*

*La Burrata, il Pesto di Basilico,
il Manzo Marinato e Pomodorini Confit € 14,00*

Il Frico di Patate Malga con Crauti € 12,00

Il Senkile Affumicato e Porcini Impanati € 16,00

I Primi . . .

Gli Spätzli di Spinacini, Salsiccia Porcini e Porro € 13,00

I Tagliolini Ruvidi Raguttino di Cervo € 15,00

*Gli Gnocchetti di Patate e Puccia con
Fonduta di Formadi Frant e Sfoglia di Pancetta* € 14,00

*I Tortelli Rustici al Capriolo, Burro,
Stravecchio ed Estragone* € 15,00

Il Pasticcetto di Crespelline Gialletti e Montasio € 14,00

*La Crema di Patate e Porcini,
Sfoglie di Pane Nero e Grattugia di Zenzero* € 9,50

*I Canederli Sappadini Burro Fuso e
Ricotta Affumicata* € 12,00

*I Maccheroncini di Casa Pancetta,
Gialletti e Scaglie di Malga* € 13,00

Orzotto, Erbe di Montagna Gamberi e Lime € 14,00

Insalatone . . . € 12,00

Insalatona 1

*Misticanza, Pomodori, Carote,
Tacchino alla griglia e Scaglie di Grana*

Insalatona 2

*Misticanza, Pomodori, Carote,
Filetto di Branzino e Burrata*

I Secondi . . .

<i>La Tagliata di Manzo Argentino</i>	€ 21,00
<i>Lo Stinchetto Tenero di Maiale con Polentina</i>	€ 14,00
<i>Il Tomahawk di Cervo alla Griglia e Spinacino Fritto</i>	€ 29,00
<i>Il Filettino di Vitello al Pepe Verde con Porcini Dorati</i>	€ 21,00
<i>Il Cappello di Cervo Brasato Pere Brûlé</i>	€ 18,00
<i>Il Petto d'Anatra a Bassa Temperatura Riduzione d'Arancia</i>	€ 17,00
<i>Le Bracioline di Cervo alla Griglia</i>	€ 19,00
<i>Il Cartoccio di Trota Sappadina e Bosco</i>	€17,00
<i>Le Guanciotte di Cinghiale Brasate con Purè di Patate Sappadine</i>	€ 15,00
<i>Il Trancio di Tonno Selvaggio Scottadito con Insalatina, Fragole e Mandorle Salate</i>	€ 17,00
<i>L'Hamburger di Fassona Verdurine Sauté e Spicchi di Fritte</i>	€ 18,00
<i>Il Cosciotto Tenero di Coniglio Cipolla di Tropea, Chicche di Zucca, Miele e Mugo</i>	€ 17,00
<i>Il Piatto Edelweiss (Salsiccia, Formaggio alla Piastra Spätzli di Spinacini, Polenta, Crauti)</i>	€ 17,00

I Contorni . . .

<i>Le Patate al Forno</i>	€ 3,50
<i>Le Patate Fritte</i>	€ 4,00
<i>La Polenta</i>	€ 3,50
<i>I Crauti alla Sappadina con Pancetta</i>	€ 3,50
<i>L'Insalata Mista</i>	€ 5,00
<i>Coperto</i>	€ 2,00

**In mancanza di prodotti freschi ne verranno usati di congelati*

I Dolci . . .

Vi saranno elencati dal Personale di sala

Menu Bimbi . . .

<i>La Pasta al Pomodoro o al Ragù</i>	€ 7,50
<i>I Tortellini Panna e Prosciutto</i>	€ 8,00
<i>Le Lasagne Fresche al Raguttino di Vitello</i>	€ 9,00
<i>Gli Gnocchi di Patate al Pomodoro o al Ragù</i>	€ 8,50
<i>Il Piatto di Pinocchio (Wurstel e Patatine Fritte)</i>	€ 10,00
<i>La Cotoletta con le Patatine Fritte</i>	€ 10,00
<i>La Bistecchina di Tacchino ai Ferri con Patatine</i>	€ 10,00
<i>Le Pepite di Pollo Patatine Fritte</i>	€ 10,00