



## *MENÙ RISTORANTE*

*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 C. 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. lattiolio.
  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 SO<sub>2</sub> 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 Franciacorta "Milleadi" Ferghettina € 55,00*

*I Porcini Impanati e Bottiglia di Metodo Classico  
Oltrepò Pavese Brut - La Versa € 50,00*

## *Gli Antipasti . . .*

*Il Tagliere Sappadino di Salumi e Formaggi € 15,00*

*Il Tagliere di Formaggi e Mostarde € 19,00*

*La Nocetta di Cervo, il Pane Nero, Radicchio  
di Monte e Sorbetto al Pompelmo Rosa € 16,00*

*La Battuta di Fassona al Coltello, Caco Mela  
Galletta di Parmigiano € 18,00*

*Il Panettone Salato, Crudo di San Daniele  
(Selezione Sant'Elia 24 mesi), Panna Cotta alla Zucca € 18,00*

*La Tartare di Cervo, Crostolo Sappadino,  
Chips di Patate Viola, Porcini, Mele e Salvia € 18,00*

*Il Frico di Malga Patate con Crauti € 14,00*

*Il Senkile Affumicato, Croccante di Frico  
e Porcini Impanati € 16,00*

*Il Carpaccio di Tonno Marinato, Burrata, Avocado,  
Macaron e Crumble di Olive Nere € 16,00*

## *I Primi . . .*

<i>Il Pasticcetto di Crepes, Ortica, Zucca e Gorgonzola di Capra</i>	€ 15,00
<i>L' Orzotto, radicchio di Treviso, Dressing di Yogurt, Salmone Rosso Sockeye e Fumo di Cirmolo</i>	€ 16,00
<i>I Maccheroncini Ruvidi Raguttino di Cervo</i>	€ 15,00
<i>Le Chicche di Zucca, Pesto di Basilico e Gialletti Sappadini</i>	€ 15,00
<i>I Tortelli, Morbido di Malga, Polvere di Peperone Crusco e Castagne, Burro e Ricotta Affumicata</i>	€ 15,00
<i>La Crema di Patate Cavolo Nero e Castagne, Caviale di Trota</i>	€ 12,50
<i>I Canederli Sappadini Burro Fuso e Ricotta Affumicata</i>	€ 13,00
<i>Gli Spätzli di Spinacini, Salsiccia, Porcini e Porro</i>	€ 13,00

## *I Secondi . . .*

<i>Il Tomahawk di Cervo e Patate Sappadine</i>	€ 29,00
<i>La Tagliata di Cervo e Patate Sappadine</i>	€ 25,00
<i>La Tagliata di Manzo, Verdurine Sautè e Spiedino di Patate al Forno</i>	€ 23,00
<i>Il Filetto di Manzo al Pepe Verde, e Porcini Croccanti</i>	€ 24,00
<i>Chateaubriand, Verdurine Sautè, Patate al Forno e Bernese al Finocchietto (per Due persone)</i>	€ 58,00
<i>Lo Stinchetto Tenero di Maiale con Polentina</i>	€ 15,00
<i>Il Cosciotto d'Agnello CBT con Cipolline Boretane</i>	€ 21,00
<i>Le Guanciotte di Cinghiale Brasate con Purè di Patate Sappadine</i>	€ 17,00
<i>L'Hamburger di Camoscio con Polentina, Funghi e Bernese al Finocchietto</i>	€ 21,00
<i>La Scaloppa di Rombo, Guazzetto di Lenticchie</i>	€ 21,00
<i>Il Piatto Edelweiss (Salsiccia, Formaggio alla Piastra Spätzli di Spinacini, Polenta, Crauti con Pancetta)</i>	€ 18,00

## *I Contorni . . .*

<i>Le Patate al Forno</i>	€ 4,50
<i>Le Patate Fritte</i>	€ 4,00
<i>La Polenta</i>	€ 3,50
<i>I Crauti alla Sappadina con Pancetta</i>	€ 4,50
<i>L'Insalata Mista</i>	€ 5,00
<i>Le Verdurine Mediterranee Spadellate</i>	€ 6,00
<i>Coperto</i>	€ 2,50

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

## *I Dolci . . .*

*Vi saranno proposti in un Menù a parte*

## *Menu Bimbi . . .*

<i>La Pasta al Pomodoro o al Ragù</i>	€ 7,50
<i>I Tortellini Panna e Prosciutto</i>	€ 9,00
<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>	€ 11,00
<i>La Battuta di Tacchino ai Ferri con Patatine</i>	€ 10,00

*\* Porzione Adulto + € 3,00*