



Gourmet di Antipasti

- ❖ Il tagliere Vista con la nostra giardiniera ⁽¹⁾ € 13,00
- ❖ Mocetta valligiana con gorgonzola dolce e pera candita ⁽⁷⁾ € 14,00
- ❖ San Daniele con castagne caramellate e mostarda di verdure ⁽⁷⁾ € 14,00
- ❖ Antipasto alla pescatora tra lago e mare ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴⁾ *** € 16,00
- ❖ Pesce di lago sfilettato in carpione alla moda borromea ⁽¹⁻⁴⁻¹⁰⁾ € 11,00
- ❖ Sarde en Saor ⁽¹⁾ € 11,00
- ❖ Sformatino di ricotta con fonduta di zucca e toma ossolana € 11,00

Informative sugli allergeni

(ai sensi del Reg n69/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.

*I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati.*

Gourmet dei Primi

- ❖ Agnolotti piemontesi al ragù di Fassona (1-7-3) € 14,00
- ❖ Tajarin ai porcini (1-7-3) € 16,00
- ❖ Gnocchi di patate alla forchetta con fonduta del Devero (1-7-3)*** € 13,00
- ❖ Tagliolini neri al baccalà e cipolla di tropea (1-3-7) € 15,00
- ❖ Carnaroli mantecato alla certosina (1-2-3-14)*** € 16,00

Specialità della casa

Calamarata ai frutti di mare

€ 16,00 a persona

Informativa sugli allergeni

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.

*I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati.*

Gourmet dei Secondi

- ❖ Suprema di faraona all'antica maniera (1-7)*** € 15,00
- ❖ Frittura mista di gamberi e calamari (1-2-4-14) *** € 16,00
- ❖ Pesce persico in crosta di pane al burro e salvia (1-3-4) *** € 16,00
- ❖ Calamaro ripieno alla provenzale (1-7-14) *** € 15,00

La nostra proposta alla griglia

- ❖ Tagliata di Angus Argentina con raspadura lodigiana (7) € 17,00
- ❖ Controfiletto Garronese con raspadura lodigiana (7) € 19,00
- ❖ Filetto Garronese € 25,00
- ❖ Fiorentina/Costata di Scottona € 5,50 hg
- ❖ Galletto alla paprica dolce € 12,00
- ❖ Costine di maiale € 10,00
- ❖ Salamella Ossolana € 9,00
- ❖ Cinque tagli di grigliata mista con tomino (7) € 30,00

Informativa sugli allergeni

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.

*I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati.*

La dispensa dei formaggi

- ❖ Gorgonzola dolce del novarese (7) € 8,00
- ❖ Formaggi misti della Val d' Ossola (7) € 9,00
- ❖ Tagliere Formaggi misti (7) €10 ,00

I formaggi sono serviti con frutta candita e marmellate di nostra produzione

Contorni

- ❖ Patate fritte*** € 4,00
- ❖ Insalata mista (9) € 4,00
- ❖ Verdure del giorno (9) € 4,00

Dessert

Non importa quanto tu abbia mangiato, c'è sempre spazio per il dolce di nostra produzione (1-3- 7-8-)

€5,50

Coperto € 2,00

Menù per i giovani ospiti

- ❖ Pasta al ragù (1-9) € 6,00
- ❖ Pasta al pomodoro (1) € 6,00
- ❖ Lombata alla milanese con patate fritte (1-3) *** € 8,00
- ❖ Filettino di pesce persico croccante con patate fritte (1-3-4) *** € 8,00
- ❖ Omelette al naturale con patate fritte (3) *** € 6,00



Informativa sugli allergeni

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.

*I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati.*

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentili clienti Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. **Crostacei** e prodotti derivati.

3. **Uova** e prodotti derivati.

4. **Pesce** e prodotti derivati, 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 derivati.

6. **Soia** e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- 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 stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. **Sedano** e prodotti derivati.

10. **Senape** e prodotti derivati.

11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati.

12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l** espressi come SO₂.

13. **Lupini** e prodotti derivati.

14. **Molluschi** e prodotti derivati.