



## Antipasti

- ❖ Il tagliere Vista con la nostra giardiniera e castagne caramellate (1)\*\*\* € 13,00
- ❖ Magatello di vitello rosa in salsa tonnata (3-5) € 15,00
- ❖ San Daniele con burratina di Andria e frutta di stagione (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) € 13,00
- ❖ Zuppetta di gamberi rossi e ceci (2)\*\*\* € 15,00
- ❖ Flan di funghi porcini e zola (3-7)\*\*\* € 14,00

### Informative sugli allergeni

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

*“per qualsiasi informazione sulle sostanze allergeniche 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.*

## Primi

- ❖ Agnolotti piemontesi al brasato di manzo (1-7-3) € 16,00
- ❖ Tagliatelle al ragù di fassona e raspadura (1-7-3) € 15,00
- ❖ Gnocchi di patate alla forchetta con fonduta del Devero (1-7-3)\*\*\* € 14,00
- ❖ Tagliolini neri al baccalà e cipolla di Tropea (1-3-7) € 15,00
- ❖ Calamarata ai frutti di mare (1-2-3-14)\*\*\* € 16,00

## Specialità della casa

Risotto ai porcini

(Min 2 persone)

Attesa 20 min

€ 15,00 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.*

## Secondi

- ❖ Brasato di manzo al Nebbiolo (1) € 16,00
- ❖ Stinco di maialino in salsa di mele € 15,00
- ❖ Frittura mista di gamberi e calamari (1-2-4-14) \*\*\* € 16,00
- ❖ Trancio di spada alla mediterranea \*\*\* € 18,00

## La nostra proposta alla griglia

- ❖ Tagliata di Angus Argentina con raspadura Lodigiana (7) € 17,00
- ❖ Controfiletto Garronese con rucola e aceto balsamico (7) € 19,00
- ❖ Filetto Garronese grigliato al pepe fresco € 25,00
- ❖ Fiorentina/Costata di Scottona € 5,50 hg
- ❖ Galletto alla paprica dolce \*\*\* € 12,00
- ❖ Calamaro e gamberi grigliati con salsa tartara (2)\*\*\* € 20,00
- ❖ Pescato del giorno al salmoriglio € 25,00
- ❖ Grigliata mista di pesce alla Mediterranea \*\*\* € 30,00

Tutti piatti sono accompagnati da contorni

### 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
- ❖ Tagliere di 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

## Informativa sugli allergeni

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

*“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.*

# Menù per i giovani ospiti

|   |        |
|---|--------|
| ❖ Pasta al ragù (1-9)                                 | € 6,00 |
| ❖ Pasta al pomodoro (1)                               | € 6,00 |
| ❖ Lombata alla milanese con patate (1-3) ***          | € 8,00 |
| ❖ Calamari fritti in barchetta con patate (1-3-4) *** | € 8,00 |
| ❖ Omelette al naturale (3) ***                        | € 6,00 |



## Informativa 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.*

# **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 SO<sub>2</sub>.

13. **Lupini** e prodotti derivati.

14. **Molluschi** e prodotti derivati.