

Menù



Antipasto

Flan di finocchi con miele e lime €10,00

(3-7)

Antipasto del parco € 11,00

(1-7)

Baccalà in vasocottura €12,00

(3-4)



Primo Piatto

Strozzapreti verza baccalà e pinoli € 14,00

(1-3-4-8)

Tagliatelle con ragù bianco di coniglio e olive € 13,00

(1-3)

Ravioli di zucca con sugo di salsiccia € 13,00

(1-3-7)



Secondo Piatto

Peposo alla fornacina € 17,00

Zighinì di pecora € 16,00

Coniglio porchettato € 19,00

Quiche con zucca e gorgonzola € 14,00

(1-3-7)



Contorno

Secondo stagionalità € 4,00



Dolce

Tortino caldo di cioccolato € 6,00

(1-3-7)

Frolla € 7,00

(1-3-7)

ALLERGENI ALIMENTARI
E QUELLI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI

Reg. 1169/2011 ALLEGATO II

1	Glutine	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2	Crostacei	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pekan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9	Sedano	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape	Senape e prodotti a base di senape
11	Sesamo	Sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Anidride solforosa	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13	Lupini	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le preparazioni vengono effettuate all'interno degli stessi ambienti e pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non contengono in formulazione e/o ricetta. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale per possibili allergeni presenti nel vostro alimento