

Primi piatti *Menu*

Pennette panna e salmone 12.50€ (1-4-7)

salmone affumicato, panna

Pennette all'amatriciana 14€(1-7-3)

guanciale,salsa pomodoro,aglio,grana

Mezze penne alla norma 13.50€ (1-6-7)

ricotta mistia,basilico e olio agliato
con cubetti di melanzane

Spaghetti alla carbonara 13.50€ (1-7-3)

Uova,grana,guanciale,pepe,pecorino
romano

Culurgiones al pomodoro 13€(1-7-3)

Pomodoro,grana,basilico ripieno
aglio,menta,peretta,patate

Servizio e coperto 2.00€.

**n.b la variazione del piatto comporterà la variazione del
prezzo.**

Piatti composti

Menu

Hamburger 17€ (1-3-6-7-10)

hamburger di manzo*,patatine fritte*,insalata verde.

Cavallo 16.50€ (1)

Fettina di cavallo,patatine fritte*,insalata verde.

Piatto vegetariano 17€ (1-3-7)

Formaggio,uovo,verdure grigliate,anelli di cipolla.

Nuggets di pollo* 16,50€ (1-3-4-6-7-9-10)

insalata verde,patatine fritte*,salsa rosa.

Alette di pollo* 16,50€ (1-3)

Insalata verde,patatine fritte*

Cotoletta di pollo 16€ (1-3)

Patatine fritte*,insalata verde

Servizio e coperto 2.00€ N.b la variazione del piatto puó comportare la variazione del prezzo.

*** indica prodotti surgelati di alta qualità.**

Gentile cliente in caso di eventuali allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale.



Contorni *Menu*

Insalata verde 4.50€

Verdure alla piastra 5.50€
melanzane, belga, zucchini.

Formaggio alla piastra 6.00€ (7)

Patate al forno 6.50€

Aggiunta 0.50€

N.b la variazione del piatto può comportare la variazione del prezzo.

Servizio e coperto 2.00€

III
QUATTRO COLONNE
CAFÉ

Menu **Insalate**

1 BASE A SCELTA TRA: INSALATA VERDE, SONGINO, RUCOLA O RADICCHIO.

LA CAPRESE: POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, ORIGANO.

(7*) **8 Euro**

LA CAMPAGNOLA: CETRIOLI, AVOCADO, ZUCCHINE GRIGLIATE, CAROTE, CROSTINI DI PANE.

(1*) **12 Euro**

LA TERRA E MARE: FETA GRECA, TONNO, CIPOLLA ROSSA, MAIS, OLIVE NERE, CROSTINI DI PANE. (1-12-7*) **12 Euro**

LA PRIMAVERA: POMODORINI, UOVO, MOZZARELLA, CARCIOFI SOTT'OLIO, NOCI.

(3-7-8-12*) **12 Euro**

LA CHICKEN: NUGGETS DI POLLO, POMODORINI, SALSA YOGURT, CROSTINI DI PANE.

(1-7-9-3*) **13 Euro**

Servizio e coperto: 2 Euro.

n.b eventuali aggiunte potrebbero comportare ad una variazione del prezzo

Gentile cliente in caso di eventuali allergie o intolleranze alimentarsi rivolgersi al personale

Lista allergeni

1. Cereali contenenti glutine

Vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kumut.

L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.

Ovviamente bisogna evitare anche prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova

Considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta

all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati ecc.

4. Pesce e prodotti a base di pesce

Considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta

all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati ecc.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc.

6. Soia e prodotti a base di soia

Le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti i prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte

I prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattolo.

8. Frutta a guscio

Ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiú, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. Sedano e prodotti a base di sedano

Che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. Senape e prodotti a base di senape

Allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

12. Anidride solforosa e solfiti

Solo se in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come so₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Presente prmai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Gentile cliente per qualsiasi intolleranza o allergie rivolgersi al personale.

