

# Menù

[Antipasti](#)

[Primi](#)

[Secondi](#)

[Dolci](#)

[Lista allergeni](#)

°=prodotto congelato all'origine

Ristorante Al Boschetto di Sandri M. e S. & C. s.n.c.  
Via Frittaion, 16 - 33038 San Daniele del Friuli (UD)



# Menù

## Antipasti:

<b>Prosciutto di San Daniele (Zanini):</b>	<b>6,00€</b>
<b>Trota Regina di San Daniele con crostini e burro:</b> 1,4,7	<b>6,50€</b>
<b>Lumache° alla Bourguignonne:</b> 7,14	<b>8,00€</b>
<b>Bruschetta con Bufala, San Daniele e pomodorini, Chutney di melone e cipolla in agro:</b> 1,7	<b>7,00€</b>
<b>Sformatino ai Funghi con cialda di Frico e fonduta di Zucca:</b> 3,7	<b>7,00€</b>
<b>Millefoglie al rosmarino di Funghi di stagione e Zucca con Fonduta al Formaggio:</b> 1,4,7	<b>7,00€</b>

[Torna all'inizio](#)

[PRIMI](#)

[SECONDI](#)

[DOLCI](#)



# Menù

## Primi:

<b>Risotto "Al Boschetto" (min. 2 persone):</b> 7	<b>7,50€</b>
<b>Tagliolini sfumati al Friulano con San Daniele, Pistacchi e pan grattato:</b> 1,3,7,8	<b>7,50€</b>
<b>Crespelle con Basilico e Mandorle:</b> 1,3,7,8	<b>8,50€</b>
<b>Risotto al Radicchio di Treviso precoce e Speck di Sauris:</b> 7	<b>8,00€</b>
<b>Tortelli caserecci alla Zucca con Ricotta Affumicata:</b> 1,7	<b>8,50€</b>
<b>Gnocchi di Patate Mare e Monti con Cozze, Vongole, Calamaretti° e finferli:</b> 1,2,3,14	<b>9,50€</b>

[Torna all'inizio](#)

[ANTIPASTI](#)

[SECONDI](#)

[DOLCI](#)

Ristorante Al Boschetto di Sandri M. e S. & C. s.n.c.  
Via Frittaion, 16 - 33038 San Daniele del Friuli (UD)



# Menù

## Secondi:

<b>Costolette di Agnello° IRL. alla griglia:</b>	<b>19,00€</b>
<b>Tagliata di manzo Irlandese min. 2 persone:</b>	<b>15,00€/pers€</b>
<b>Cinghiale° in salmi: 1,9</b>	<b>15,00€</b>
<b>Filetto di manzo alla griglia:</b>	<b>19,00</b>
<b>Porchettina di maialino da latte con patate in tecia: 9</b>	<b>15,00€</b>
<b>Guancette di maiale ai funghi: 9</b>	<b>14,00€</b>
<b>Frico di patate (con cipolla): 7</b>	<b>9,00€</b>
<b>Cartoccio al salmone con zucchine, patate e pomodorini: 4</b>	<b>16,00€</b>

[Torna all'inizio](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI](#)

[DOLCI](#)



# Menù

## Dolci:

<b>Cestino di Croccantino alle mandorle con gelato e Frutti di Bosco caldi:</b> 1,7,8	<b>6,00€</b>
<b>Crepes alla Crema Pasticcera servite alla Fiamma:</b> 1,3,7	<b>5,50€</b>
<b>Tiramisù:</b> 1,3,7	<b>5,00€</b>
<b>Crostata con le nostre mele cotogne:</b> 1,3,7	<b>5,00€</b>
<b>Mousse al cioccolato:</b> 7	<b>5,50€</b>
<b>Sorbetto al Limone (alcolico):</b> 7	<b>3,00€</b>
<b>Sorbetto al Limone e Fiori di Sambuco (analcolico):</b> 7	<b>3,00€</b>
<b>Affogato al Caffè:</b> 7	<b>3,00€</b>

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI](#)

[SECONDI](#)

[Torna all'inizio](#)

Tel. 0432-954485

<https://alboschettosandaniele.metro.biz/>

email: [boschettomax@gmail.com](mailto:boschettomax@gmail.com) – [boschettosax@gmail.com](mailto:boschettosax@gmail.com)

Ristorante Al Boschetto di Sandri M. e S. & C. s.n.c.  
Via Frittaion, 16 – 33038 San Daniele del Friuli (UD)



# Menù

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

[Torna all'inizio](#)

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

<p><b>1. Cereali contenenti glutine</b>, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio<sup>1</sup>;</p> <p>b) maltodestrine a base di grano<sup>1</sup>;</p> <p>c) sciroppi di glucosio a base di orzo;</p> <p>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>
<p><b>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.</b></p>
<p><b>3. Uova e prodotti a base di uova.</b></p>
<p><b>4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</b></p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;</p> <p>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p>
<p><b>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.</b></p>
<p><b>6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:</b></p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato<sup>1</sup>;</p> <p>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;</p> <p>c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;</p> <p>d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p>
<p><b>7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</b></p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;</p> <p>b) lattiolio.</p>
<p><b>8. Frutta a guscio</b>, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>
<p><b>9. Sedano e prodotti a base di sedano.</b></p>
<p><b>10. Senape e prodotti a base di senape.</b></p>
<p><b>11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</b></p>
<p><b>12. Anidride solforosa e solfiti</b> 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.</p>
<p><b>13. Lupini e prodotti a base di lupini.</b></p>
<p><b>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.</b></p>

