

## TAPAS

- SALMONE – Salmone Affumicato con Insalatina di Arance [4] € 7,00
- CANTABRICA – Acciughe del Mar Cantabrico su Crostini con Burro [1.4.7] € 6,00
- SALUMI – Salumi DOP con Piadina [1.7] € 6,00
- ALBESE – Battutina di Vitellone all'Albese [10.11] € 7,00
- ANGUS – Carpaccio di Angus Affumicato con Indivia e Grana € 8,00
- MOLISANA – Burratina con Pomodorini e Rucola [7] € 5,00
- LODI – Tris di Formaggi del Territorio con Noci e Miele [7.8] € 6,00

## PIATTI















- Tonnarelli con Carbonara di Gamberi e Pancetta [1.3.4.7] € 15,0
- Risotto con Porcini e Salva Cremasco [7] € 14,0
- Riso Basmati con Pollo e Verdure al Curry [9.11] € 13,0
- Vellutata di Zucca con Crostini [1]
  - con Scaglie di Grana € 11,0
  - Con Pancetta Croccante € 13,0
  - Con Calamari Croccanti [4] € 14,0
- Tagliata di Vitellone con Patate al Forno € 19,0
- Stracotto di Manzo con Polenta [7] € 16,0
- Filetto di Merluzzo Nordico con Verza e Cavolo Cappuccio[4] € 15,0
- Tomini alla Piastra con Verdure al Forno [7.9] € 13,0
- Polenta Integrale con Gorgonzola e Funghi Porcini € 13,0

## DESSERT

- CHEESE CAKE con crema ai Frutti di Bosco [1.3.7.8] € 6,00
- TORTIONATA DI LODI con Crema Mascarpone [1.3.7.8] € 6,00
- SALAME CIOCCOLATO con Panna Montata [1.3.5.7.8] € 6,00
- TIRAMISU' all'ENORAFÀ [1.3.5.7.8] € 6,00
- STRUDEL DI MELA con Cannella [1.3.7.8] € 6,00

[1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11] → sono gli allergeni come da tabella seguente

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <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 del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.