

PIATTI

- Penne alla Amatriciana [1.7.9] € 10,0
- Risotto con Gorgonzola e Zucca [7] € 11,0
- Riso Basmati con Pollo e Verdure al Curry [9.11] € 12,0
- Trecce Piacentine di Magro con Burro e Salvia [1.3.7] € 12,0
- Crema di Zucca e Patate con Crostini e Frutti di Mare [1.4] € 12,0
- Carpaccio di Bresaola Artigianale con Indivia Scottata e Grana [/] € 12,0
- Arrosto di Lonza con Patate [1.7] € 12,0
- Insalata di Pollo all'Enorafa [1.7.10.11] € 12,0
- Tomini alla Piastra con Verdure al Forno [7.9] € 12,0
- Burger di Salmone con Pane Nero e Verdure al Forno [1.4.9.11] € 11,0
- Insalatona: Insalata, Pomodorini, Carote, Mozzarella, Tonno, Olive [4.7] € 10,0

TAPAS















- MOLISANA – Burrata con Pomodorini e Rucola [7] € 5,00
- LODI – Tris di Formaggi del Territorio con Miele e Noci [7.8] € 6,00
- SALUMI – Salumi DOP con Piadina [1.7] € 6,00
- SPAGNOLA – Jamon Iberico con Carciofone € 7,00
- ALBESE – Battutina di Vitellone all'Albese [10.11] € 7,00
- SALMONE – Salmone Aff. con Insalatina di Arance e Finocchio [4] € 7,00
- CANTABRICA – Acciughe del Cantabrico con Crostini e Burro [1.4.7] € 6,00

DESSERT

- Cheese Cake con crema ai Frutti di Bosco [1.3.7.8] € 5,00
- Salame di Cioccolato con Panna Montata [1.3.5.7.8] € 5,00
- Tiramisù all'Enorafa [1.3.5.7.8] € 5,00
- Strudel di Mela con Cannella [1.3.7.8] € 5,00
- Tortionata di Lodi con Gelato [1.3.7.8] € 5,00

[1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11] → sono gli allergeni come da tabella seguente

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , 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		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 ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI 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