



Menù Settembre

Carne

Antipasti

Crudo di Parma con Ovaline di Bufala

Primi Piatti

Fusilli al Radicchio Trevigiano

Secondi Piatti

Lombatina di Vitello con Spinaci al Burro

Dessert

Tiramisù della Casa in bicchiere

Bevande comprese:

1 bottiglia di Acqua Naturale o Frizzante ogni 2 person

1 bottiglia di Vino Doc Rosso o Bianco ogni 4 persone

caffè

costo per persona €38,00 +2,00 coperto



ECCO LA LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi