



Menù Novembre

Pesce

Antipasto

Insalatina di Gamberi su crema di zucca allo zenzero

Primo Piatto

Orecchiette al salmone fumè e zucchine croccanti

Secondo Piatto

Rollè di Branzino in guazzetto di capperi e olive taggiasche

Dessert

Bonnet all'amaretto e crema pasticcera

Bevande comprese:

1 bottiglia di Acqua Naturale o Frizzante ogni 2 persone

1 bottiglia di Vino Doc Rosso o Bianco ogni 4 persone

caffè

costo per persona €48+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