



## Gourmet di Antipasti

- ❖ Antipasto all'italiana (1-7) € 11,00
- ❖ Bresaola ossolana con gorgonzola e pera candita (7) € 11,00
- ❖ Prosciutto crudo vigezzino con Paté di fegato leggero (7) € 11,00
- ❖ Tra lago e mare antipasto alla pescatora (1-2-4-9-14) \*\*\* € 13,00
- ❖ Carpione del golfo borromeo (1-4-10) € 9,00
- ❖ Sarde en saor (1-10) € 10,00
- ❖ Polpo alla ligure cotto 12 ore a 60° (14) \*\*\* € 13,00

### Informativa su allergeni

(ai sensi del Reg n69/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

*"per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".*

*La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.*

*I prodotti contrassegnati con \*\*\* possono essere congelati.*

# Gourmet dei Primi

❖ Tajarin al ragù di fassona (1-9)	€ 12,00
❖ Tortelloni alla ricotta stagionata con vellutata d'ortiche (1-3-7)	€ 11,00
❖ Risotto ai porcini (7) ***	€ 13,00
❖ Calamarata allo scoglio (1-2-14) ***	€ 15,00
❖ Spaghetti alla chitarra con acciughe di Manaica e friarielli (1-4)	€ 10,00
❖ Risotto al pesce persico con salvia e limone (4-7) ***	€ 13,00

## Informativa su allergeni

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

*“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.*

*La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.*

*I prodotti contrassegnati con \*\*\* possono essere congelati.*

# Gourmet dei Secondi

❖ Petto d'anatra agli agrumi siciliani (1)	€ 15,00
❖ Entrecôte con rucola e scaglie di grana (7)	€ 15,00
❖ Reale di vitello cotto a bassa temperatura (1)	€ 14,00
❖ French/Rack di vitello (1-3)	€ 14,00
❖ Frittura mista di paranza (1-2-4-14) ***	€ 15,00
❖ Pesce persico in crosta di pane (1-3-4) ***	€ 16,00
❖ Sfornata di pescato del giorno alla taggiasca (1-2-4-14)	€ 16,00
❖ Filetto d'orata all'acqua pazza (4-9) ***	€ 15,00

*Tutti i piatti sono accompagnati da contorno*

## Informativa su allergeni

(ai sensi del Reg n69/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

*"per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".*

*La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.*

*I prodotti contrassegnati con \*\*\* possono essere congelati.*

## La dispensa dei formaggi

❖ Gorgonzola dolce del novarese (7)	€ 6,00
❖ Assaggi di formaggi delle Langhe (Capra e pecora (7)	€ 6,00
❖ Formaggi nostrani di Formazza e Alpe Veglia (7)	€ 6,00
❖ Formaggi misti (7)	€ 8,00

*I formaggi sono serviti con frutta candita e marmellate di nostra produzione*

## Contorni

❖ Patate fritte***	€ 4,00
❖ Insalata mista (9)	€ 4,00
❖ Verdure del giorno (9)	€ 4,00

## Informativa su allergeni

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

*“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.*

*La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.*

*I prodotti contrassegnati con \*\*\* possono essere congelati.*

# Menù per i giovani clienti

- ❖ Penne al ragù (1-9) € 6,00
- ❖ Penne al pomodoro (1) € 6,00
- ❖ Lombata alla milanese con patate fritte (1-3) \*\*\* € 8,00
- ❖ Filettino di pesce persico croccante con patate fritte (1-3-4) \*\*\* € 8,00
- ❖ Pizza Margherita (1-7) \*\*\* € 6,00



## Informativa su allergeni

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

*“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.*

*La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull'informativa clienti.*

*I prodotti contrassegnati con \*\*\* possono essere congelati.*

# ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentili clienti Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

## Allergeni alimentari

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. **Crostacei** e prodotti derivati.

3. **Uova** e prodotti derivati.

4. **Pesce** e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi** e prodotti derivati.

6. **Soia** e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

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<sub>2</sub>.

13. **Lupini** e prodotti derivati.

14. **Molluschi** e prodotti derivati.