



Menù alla carta

N.B.: Eventuali intolleranze o esigenze particolari, vanno espresse all'atto della prenotazione con almeno 48 ore di anticipo

Pane e coperto	2
Acqua naturale o frizzante*	2

*Acqua potabile trattata e gassata conforme ai D. Lgs. 31/2001, 181/2003 e 25/2012

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Le lettere riportate seguono la lista degli allergeni secondo quanto proposto da *Codex Alimentarius Commission* ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011.

ANTIPASTI

Selezione di salumi di Parma, Raspadura di Lodi Zucchelli accompagnati dal vero gnocco fritto ^{°°} emiliano (1, 6, 7, 10, 11)	20
Strolghino di Culatello di Parma ‘Salumificio F.lli Grossi’ (7)	12
Degustazione di formaggi con confettura di nostra produzione (7)	15
La nostra focaccia ^{°°} casareccia con bresaola ‘La Cigolina’ e tronchetto di capra(1, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 13)	13
Crostone di pane con caprino della Società Agricola ‘Il Boscasso’ e uva arrostita al miele e vino rosso (1, 7)	12
Straccetti di trota salmonata del Lago di Iseo affumicata in casa con vinagrette, mele e insalatina (4, 7)	15
La tartare di manzo Macelleria Cazzamali olio, sale e pepe	14
Crema di funghi porcini ^{°°} con crostoni di pane tostato (1, 7)	10
La giardiniera di verdure della casa (9, 12)	5
Raspadura di Lodi Zucchelli (7)	5
Gnocco fritto	5

[°] prodotto somministrato allo stato decongelato - ^{°°} prodotto surgelato

PRIMI

Risotto Carnaroli Selezione i Fontanili Riserva San Massimo allo zafferano con ragù classico di Fassona e Raspadura di Lodi Zucchelli (min 2 pers.) (7, 9)	20
Tortelli* ^{oo} di zucca alla mantovana con burro fuso e Lodigiano Tipico 'Caseificio Zucchelli' (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12)	16
Gnocchi di patate* ^{oo} ai funghi porcini (1, 3, 6, 9, 10, 11, 12)	16

SECONDI

Tagliata di manzo Macelleria Cazzamali con insalatina e Raspadura di Lodi Zucchelli (7)	25
Guancia di vitello brasata Macelleria Cazzamali su purè di patate (7, 9)	25
Formaggio nostrano di malga piastrato con crostone di polenta macinata a pietra dell' Azienda Agricola Cascina Claudina e funghi porcini trifolati ^o (7)	16
Funghi porcini trifolati (7)	10

* Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

** Cotto in CBT sottovuoto - ^{oo} prodotto surgelato

DESSERT

Torta di Lodi (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)	5
Torta di mele con gelato alla crema (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11)	6
Pannacotta ai cachi (7)	5
Gelato/sorbetto di nostra produzione in base alla disponibilità (1, 6, 7, 8, 10, 11)	7
Servizio torta portata dal cliente^ (a persona)	2
^N.B.: il dolce deve essere provvisto di certificazione rilasciata dalla pasticceria di produzione, con segnalazione degli allergeni contenuti nel prodotto. In assenza di tale documento, non verrà effettuato il servizio.	

Vino da dessert

SAN GIOAN BRINAT RESISTENTE Calice 7 / Bottiglia 47
VINO ROSATO DOLCE - ml 500
Riesling Renano, Prior Pasini San Giovanni - Raffa di Puegnago, Brescia

FIOR DEL VENTO 20
SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE
Croatina, Barbera e Uva rara Picchioni Andrea - Canneto Pavese, Pavia

MOSCATO 22
METODO MARTINOTTI
Moscato Tenuta Mazzolino - Corvino San Quirico, Pavia

BEVANDE

Caffè	2
Caffè corretto	3

Aperitivi

BITTER SPRITZ - Bitter della Distilleria Foletto, Prosecco, Soda	8
BERTO SPRITZ – Amaro Berto, Prosecco, Soda	8
GIN TONIC - Villa Ugo Gin, acqua tonica	10

Birre

TIPOPILS	
Timeless Pils (chiara dal gusto erbaceo) 33cl - 5,2% vol	6
FINISTERRÆ	
Italian White (chiara dal gusto speziato/fruttato) 33cl - 5% vol	7
HUXLEY	
Cold IPA (chiara dal fusto agrumato/amaro) 33cl - 5,7% vol	7

Bibite

Cola Cola in vetro 33cl	4
Acqua Tonica San Pellegrino 33cl	4
Chinotto Lurisia 33cl	4

Informazione alla gentile clientela inerente la presenza negli alimenti proposti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011.

In tutti i piatti ad esclusione dei dessert preparati e somministrati in questo esercizio – se non diversamente indicato – sono contenuti almeno un ingrediente o coadiuvante o tracce di essi considerati allergeni e appartenenti a ciascuno dei gruppi di allergeni 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 e 14 come illustrato qui sotto.

Analogamente, in tutti i dessert preparati e somministrati in questo esercizio – se non diversamente indicato – è contenuto almeno un ingrediente o coadiuvante o tracce di esso, considerato allergene e appartenente a ciascuno dei gruppi di allergeni 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12.

Inoltre, in tutti i vini sono presenti quantità superiori ai 10mg di solfiti. La birra contiene allergeni del gruppo 1. Per tutte le altre bevande si prega di consultare gli ingredienti sulla confezione prima del consumo.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

REG. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
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
8. Frutta a guscio
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 sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti derivati
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ogni dubbio siamo a vostra piena disposizione.
Non esitate a chiederci informazioni!

Fabio & Annalisa