Osteria del
Gallo Ardito

Menù S. Natale 2026

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma sul vero gnocco fritto emiliano (1, 6, 7, 10, 11)
Formaggi di capra e sfoglie di Raspadura di Lodi Zucchelli (7)
La nostra giardiniera di verdure in olio e.v.o. e aceto di vino (9, 12)
Patè di fegatini di pollo (7)
Lingua di manzo affettata sottile con salsa verde (12)
Salame nostrano con la nostra focaccia casareccia (1, 6, 7, 10, 11, 13)
Crema di funghi porcini (7)

PRIMI

Lasagne della tradizione (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11)
Risotto ai funghi porcini e finferli (7)

SECONDI

Guancetta di vitello brasata con purè di patate alla vecchia maniera (7, 9)

Cestino di frutta secca e mandarini (8)

DESSERT

Panettone classico di nostra produzione con crema al mascarpone
(1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13)

Acqua e coperto

Euro 63,00 a persona - Euro 32 bambini da 2 a 6 anni

N.B.: Eventuali intolleranze o esigenze particolari, vanno espresse all'atto della prenotazione o con almeno 7 giorni di anticipo

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

N.B.: Eventuali intolleranze o esigenze particolari, vanno espresse all'atto della prenotazione o con almeno 7 giorni di anticipo