



Gestione Famiglia Solero

*Felici di OspitarVi
Con la speranza di rivederVi come Amici*

Gentile cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù/Listino prezzi (ex Alleg. II al Reg. UE 1169/2011). Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirLe ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti

Buon Appetito

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:** a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b. maltodestrine a base di grano - c. sciroppi di glucosio a base di orzo. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine e agricola.
 2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
 3. **Uova e prodotti a base di uova.**
 4. **Pesce e prodotti a base di pesca, 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 a base di arachidi.**
 6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:** a. olio e grasso di soia raffinato c. 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 strano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:** a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. b. lattiolò.
 8. **Frutta a guscio, vale a dire:** mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
 13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
 14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

* A disposizione, su richiesta, registro degli allergeni.

La direzione _____

L'Aperitivo Diverso . . .

*I Filetti di Acciughe del Cantabrico con Crostini e Bottiglia
di Ferrari Perlè* €60,00

*Il Caviale di Trota Salmonata con Crostini e Bottiglia
di Ribolla Gialla Spumantizzata* €45,00

Gli Antipasti . . .

Il Tagliere Sappadino di Salumi e Formaggi € 11,00

*Il Carpaccio di Cervo il Pane Nero, Castagne e
Radicchio di Monte* € 13,00

*La Tartare di Cervo, Chips di Patate Viola
Porcini e Composta di Carote* € 15,00

*La Polentina Tenera con
Sautè di Funghi Nostrani* € 11,00

*La Crema di Burrata e Basilico,
Trota Marinata e Gialletti* € 11,00

Il Frico di Patate Malga con Crauti € 9,00

*Il Senkile Affumicato, Porcini Impanati
e Cesto Croccante* € 13,00

I Primi . . .

Gli Spätzli di Spinacini, Salsiccia Porcini e Porro € 10,00

I Tagliolini Ruvidi Raguttino di Cervo € 12,00

*Le Chicche di Zucca con
Fonduta di Formadi Frant e Sfoglia di Pancetta* € 10,00

I Tortelli Rustici Malga e Porcini € 12,00

Il Pasticcetto di Crespelline con Camoscio Brasato € 11,00

*La Vellutata di Melanzane, Profumo di Fichi
Mais Tenero e Grattugia di Zenzero* € 8,00

*I Canederli Sappadini Burro Fuso e
Ricotta Affumicata* € 9,00

*Lo Strudel Patate, Radicchio e
Filetto di Coniglio* € 10,00

*Orzotto alle Erbe di Montagna,
Salmone Scottato e Fumo di Cirmolo* € 11,00

Il Nostro Pesce. . .

<i>La Trota Marinata, Gialletti, Crema di Burrata e Basilico</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>L' Insalatina di Polipo con Fagioli Cannellini e Carote</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>La Tartare di Tonno con Indivia Belga e Mango</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Le Capesante Gratinat</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Il Trancio di Tonno Selvaggio Scottadito con Insalatina, Pompelmo Rosa e Mandorle Salate</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Il Branzino con Pomodorini, Patate e Olive Taggiasche</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Il Filetto di Salmone Selvaggio e Verdurine Sautè</i>	<i>€ 15,00</i>



I Secondi . . .

<i>La Tagliata di Manzo New Zealand</i>	€ 18,00
<i>Lo Stinchetto Tenero di Maiale con Polentina</i>	€ 11,00
<i>Il Filetto di Cervo alla Griglia e Cavolo Nero Fritto</i>	€ 24,00
<i>Il Filettino di Vitello al Pepe Verde con Porcini Dorati</i>	€ 18,00
<i>Il Cappello di Cervo Brasato Pere Brûlé</i>	€ 14,00
<i>Le Bracioline di Cervo alla Griglia</i>	€ 15,00
<i>Le Guanciotte di Cinghiale Brasate con Purè di Patate Sappadine</i>	€ 13,00
<i>Il Trancio di Tonno Selvaggio Scottadito con Insalatina, Pompelmo Rosa e Mandorle Salate</i>	€ 14,00
<i>L'Hamburger di Fassona Verdurine Sauté e Spicchi di Fritte</i>	€ 14,00
<i>L'Hamburger di Camoscio con Cavolo Nero Fritto e Bernese al Finocchietto</i>	€ 18,00
<i>Goulash di Camoscio con Polentina</i>	€ 12,00
<i>Il Cosciotto di Coniglio con Sauté di Zucca e Alveare di Miele</i>	€ 14,00
<i>Il Piatto Edelweiss (Salsiccia, Formaggio alla Piastra Spätzli di Spinacini, Polenta, Crauti)</i>	€ 14,00

I Contorni . . .

<i>Le Patate al Forno</i>	€ 3,50
<i>Le Patate Fritte</i>	€ 4,00
<i>La Polenta</i>	€ 3,50
<i>I Crauti alla Sappadina con Pancetta</i>	€ 3,50
<i>L'Insalata Mista</i>	€ 5,00

<i>Pane</i>	€ 3,00
-------------	--------

**In mancanza di prodotti freschi ne verranno usati di congelati*

I Dolci . . .

...Ve li Raccontiamo Noi.....

Menu Bimbi . . .

<i>La Pasta al Pomodoro o al Ragù</i>	€ 6,50
<i>I Tortellini Panna e Prosciutto</i>	€ 7,00
<i>Le Lasagne Fresche al Raguttino di Vitello</i>	€ 8,00
<i>Gli Gnocchi di Patate al Pomodoro o al Ragù</i>	€ 7,50
<i>Il Piatto di Pinocchio (Wurstel e Patatine Fritte)</i>	€ 8,50
<i>La Cotoletta con le Patatine Fritte</i>	€ 8,50
<i>La Battuta di Tacchino ai Ferri con Patatine</i>	€ 8,50
<i>Le Pepite di Pollo Patatine Fritte</i>	€ 8,50

CONSEGNA € 2,50