

# Pranzo della Domenica

09 MAGGIO 2021



## MENU DELLA TRADIZIONE *prezzo 55 euro*

- Budino di polenta con salsa al Brigante rosso e timo (1)
- Salamino nostrano, collinetta in carpione con spuma di caprino e mix di crauti fermentati all'aceto di sidro dell'Oasi (7)
- Lasagnette al ragù di cinghiale con ginepro e rosmarino di Montevicchia (1,3,7)
- Filetto di maiale al latte cotto a bassa temperatura aromatizzato alla cannella e pepe in grani, servito su crema di patate e cipolle glassate in agrodolce (7)
- Crema tiepida al limone e anice stellato  
Muffin di riso tiepido con cuore di conserva alla mela cotogna e salsa di frutti rossi

## MENU VEG *prezzo 55 euro*

- Budino di polenta con salsa al Brigante rosso e timo (1)
- Fiore di broccolo al vapore con salsa di avena e nocciole
- Spicchio di formaggio veg auto prodotto con paprica e semi di zucca (8)
- Mix di crauti fermentati all'aceto di sidro dell'Oasi
- Gnocchi di patate e spinaci saltati all'olio evo e dadolata di carote, zucchine, cipolle e limone su crema di riso, lavanda e semi di sesamo (1)
- Mousse di carote, menta e sesamo nero, serviti su crema di cipolle rosse spinaccino in crudità (11)

Crema tiepida al limone e anice stellato  
Muffin di riso tiepido con cuore di conserva alla  
mela cotogna e salsa di frutti rossi

Coperto e pane integrale fatto in casa (1,5,8,11)

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè

**Escluso Alcolici**

**MENU BAMBINI** *prezzo 20 euro*

Pasta bianca o rossa

Cotoletta alla milanese con patate al forno

Dolce del giorno

**Legenda:**

veg = vegetariano

vg = vegan

vg\* = vegano su richiesta

**LEGGI LE INFORMAZIONI SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI  
TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
- 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 compreso il lattosio
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e prodotti derivati)
- 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
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco

Abbiamo a disposizione dei nostri clienti su richiesta la lista degli allergeni dei singoli piatti.