

MENU DELLA DOMENICA A PRANZO

28 NOVEMBRE 2021

MENU DELLA TRADIZIONE

prezzo fisso € 55 (alcolici esclusi)

Insalata di cavolfiori con olio e limone, uvetta
e gelatina di uva bianca

Crema di zucca con nocciole e rosmarino
con nido di cavolo cappuccio aromatizzato al timo
e crostini di pane ai 7 cereali olio e sale
(1)

*Strigoli saltati con burro agli agrumi su crema di Casera
e rosmarino con polvere di zucca e flocchi di broccolo romano
(1,3,7)*

Suprema di faraona arrosto, marinata all'aceto di mele,
con salsa balsamica e mix di verdure spadellate ai profumi dell'Oasi

Crema tiepida anice e vaniglia

*Mousse di cioccolato e menta
con cialda di zucca dolce caramellata
(8)*

MENU VEG

prezzo fisso € 55 (alcolici esclusi)

Crema di zucca con nocciole e rosmarino
con nido di cavolo cappuccio aromatizzato al timo
e crecker di semi tostati olio e sale
(1)

Strigoli saltati con olio evo agli agrumi su crema di broccolo
e rosmarino con polvere di zucca e flocchi di porro saltato
(1)

Cavolfiore brasato con cipolle in agrodolce e patate stufate
con salsa al pomodoro e timo

Crema tiepida anice e vaniglia

*Mousse di cioccolato e menta
con cialda di zucca dolce caramellata
(8)*

MENU BAMBINI

€ 20

Pasta bianca o rossa
(1,3,7,9)

Cotoletta alla milanese con patate al forno
(1,3,7)

Muffin al cioccolato

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.