

martedì 19 marzo 2019

Il Pranzo di lavoro

Insalatona con cestino croccante, misticanza, € 8,00
pomodorini, cipolle, olive nere e feta ^{1 7}

Tigellone emiliano farcito con salsiccia, € 8,00
friarielli e mozzarella filante ^{1 7}



A

Risotto allo zafferano e zucchine ^{7 9}
Farfalle con melanzane fritte e ricotta salata ⁷
Zuppa di ceci e cannellini ⁹

B

Scaloppine al radicchio e vino rosso ^{7 12}
Burgher con ricotta e zucchine ^{1 3 7}
Filetto di maiale alla griglia
Polpa di manzo all'inglese con rucola

C

Insalata
Peperoni in agro
Cavolini di bruxelles spadellati con speck
Verdure pastellate ^{1 3 7 0}
Macedonia
Dolcino: Mousse di mascarpone al caffè ⁷

*A+B+C €9,80, A+C €7,80, B+C €7,80, A €6,00, C €2,50
Coperto e servizio (pranzo, feriale): compreso, Bevande: alla carta
Allergeni e modalità conservazione: legenda, ultima pagina del menù*



Legenda: sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. Ue 1169/2011) e modalità di conservazione. Per tutti gli alimenti proposti non è possibile escludere abbiano subito una contaminazione crociata/ contatto con i seguenti allergeni:

1	Glutine	6	Soia	11	Sesamo
2	Crostacei	7	Latte	12	Solfiti
3	Uova	8	Frutta a guscio	13	Lupini
4	Pesce	9	Sedano	14	Molluschi
5	Arachidi	10	Senape	0	Temperatura < -19°C