

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> <b>ARACHIDI E DERIVATI</b><br/>Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi</p>            | <p><b>8</b> <b>CROSTACEI</b><br/>Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili</p>                                  |
| <p><b>2</b> <b>FRUTTA A GUSCIO</b><br/>Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi</p>         | <p><b>9</b> <b>GLUTINE</b><br/>Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati</p>                            |
| <p><b>3</b> <b>LATTE E DERIVATI</b><br/>Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie</p> | <p><b>10</b> <b>LUPINI</b><br/>Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari</p>                            |
| <p><b>4</b> <b>MOLLUSCHI</b><br/>Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc</p>             | <p><b>11</b> <b>SENAPE</b><br/>Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda</p>                                      |
| <p><b>5</b> <b>PESCE</b><br/>Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali</p>                     | <p><b>12</b> <b>SEDANO</b><br/>Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali</p>                       |
| <p><b>6</b> <b>SESAMO</b><br/>Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale</p>                 | <p><b>13</b> <b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b><br/>Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc</p> |
| <p><b>7</b> <b>SOIA</b><br/>Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili</p>                              | <p><b>14</b> <b>UOVA E DERIVATI</b><br/>Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo</p>                 |

\*Per garantirne l'integrità, I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON UN ASTERISCO possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco.

## MENU

### ANTIPASTO

CARCIOFO E MANDORLE ( 2) veli di lardo e salsa di mandorle	14,00 €
VITELLO ROSA ALLA BRACE magatello marinato e arrostito con rub ciociaro, jus di cipolle , agresto	16,00 €
ZUPPA FREDDA DI CAROTE ARROSTITE kefir, aneto e pompelmo	13,00 €
LINGUA DI VITELLO SALMISTRATA pesto di ortica e ravanelli	16,00 €

### PRIMI PIATTI

RISOTTO CACIO E PEPE (3) riso carnaroli mantecato con pepe pregiato, pecorino giovane e polvere di mentuccia	17,00 €
TAGLIOLINI AL POMODORO (9-3) salsa di pomodorini bruciati, basilico e ricotta stagionata	15,00 €
PASTA, CECI E BACCALA (9-5) tubetti di grano duro, passatina di ceci , colatura di alici e zeste di limone	18,00 €
GNOCCHI DI PALIANO (9-13) ragu di agnello e crumble di pane al finocchietto	16,00 €

### SECONDI PIATTI

PETTO DI ANATRA (13) cotto con foglie di limone, salsa al ratafià	22,00 €
POLLO E PEPERONI suprema di pollo allevato al mais, essenza di peperone caramellato	18,00 €
MAIALINO DA LATTE (3) lonzetta di maialino da latte al lauro, riduzione di mela verde	17,00 €
CAPPELLO DEL PRETE (13) brasato nel vino cesanese, mosto cotto e cavolo viola	18,00 €

### CONTORNI

PATATE	6,00 €
VERDURE DI STAGIONE	6,00 €

### MENU BABY

PASTA AL POMODORO (9)	6,00 €
COTOLETTA E PATATINE* (2-9-14)	12,00 €

### DOLCI

CREME BRULEE (3-14) al sentore di lavanda, confit di rabarbaro	8,00 €
CREMINO AL CIOCCOLATO BIANCO (3-7) karkade', fragole, crumble di frutta secca	8,00 €
SEMIFREDDO AL ROSOLIO DI ROSA (3-14) salsa di agrumi, mentuccia	8,00 €
TORTA DI NOCCIOLE (3-14-2) salsa al miele di castagno	8,00 €