



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —



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

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

MENU

ANTIPASTO

FLAN DI CICORIA (3-14) con fonduta di cacio di Morolo e crackers di polenta	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€
CUORE DI PROSCIUTTO (3 -13) con ricotta di Bufala Fresca, pere sott'aceto e miele	

PRIMI PIATTI

SAGNE CIOCIARE (9-3) pancetta stagionata, cipolla rossa e pecorino romano	15,00 €
RISO CARNAROLI CON ZUCCHINE ROMANESCHE (5-3) trota affumicata, burro al limone e maggiorana	16,00 €
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 €
CARRÈ DI AGNELLO cotto al punto rosa e servito con purea di melanzane e menta	20,00 €
FILETTO DI MANZO aromatizzato con pepi agrumati e il suo sugo di cottura	22,00 €

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) karkadè, 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 €
MOUSSE TIRAMISÙ (9-14-3) biscotti alla cannella e gel al caffè	8,00 €