

Menù di Giugno



Antipasti

Tagliere di Salumi e Formaggi (7)

Salame nostrano

Lonzino stagionato

Coppa di maialino stagionata nostrano

Lardo casereccio

Prosciutto di Parma 24 mesi

Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico

Insalatina di melone, sedano, soncino con carne salada e chips di pane profumato al timo (1,7,9)

Flan di melanzane con salsa di pomodorini e fonduta di mozzarella (3,7)

Primi

Riso carnaroli mantecato con crema di peperoni rossi e salsa al basilico e rucola (7,9,12)

Casereccia di pasta fresca con pasta di salame, zafferano e fiori di zuccina (1,3,7)

Secondo

Rollè di pollo al forno con la sua salsa e patate al rosmarino

Dolce

Dolce del Granaio (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata
Vini dell'Oltrepò Pavese

Allergeni:

1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche e di consultare il libro ingredienti a disposizione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali.** Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura positiva o negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04,

La sala da pranzo deve essere lasciata libera alle 16.30 per il pranzo e alle 22.30 per la cena.



Menù di Giugno



Antipasti

Allergeni:

1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte e derivati, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche e di consultare il libro ingredienti a disposizione. **Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali.** Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura positiva o negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04,

La sala da pranzo deve essere lasciata libera alle 16.30 per il pranzo e alle 22.30 per la cena.

Tagliere di Salumi e Formaggi (7)

Salame nostrano

Lonzino stagionato

Coppa di maialino stagionata nostrano

Lardo casereccio

Prosciutto di Parma 24 mesi

Assaggio di formaggi con confit di cipolla rossa e aceto balsamico

Insalatina di melone, sedano, soncino con carne salada e chips di pane profumato al timo (1,7,9)

Flan di melanzane con salsa di pomodorini e fonduta di mozzarella (3,7)

Primi

Riso carnaroli mantecato con crema di peperoni rossi e salsa al basilico e rucola (7,9,12)

Casereccia di pasta fresca con pasta di salame, zafferano e fiori di zuccina (1,3,7)

Secondo

Rollè di pollo al forno con la sua salsa e patate al rosmarino

Dolce

Dolce del Granaio (1,3,7,8)

Acqua potabile trattata naturale o gasata

Vini dell'Oltrepò Pavese

