



Venerdì 25 Aprile

Menu Carne

Antipasto

Tartare di Manzo, Zucchine Confit, Senape e Pane Carasa
(1-10)

Primo

Ravioli di Ricotta e Erbette, Cremoso al Parmigiano Reggiano e Noci
(1-3-7-8)

Secondo

Tagliata di Vitello, Purea di Patate e Misticanza
(1)

Menu Vegetariano

Antipasto

Toma Piemontese, Zucchine Confit e Pane Carasau
(1-7)

Primo

Ravioli di Ricotta e Erbette, Cremoso al Parmigiano Reggiano e Nocie
(1-3-7-8)

Secondo

Flan di Patate, Senape e Misticanza
(3-7-10)

Acqua e Ingresso in Discoteca Inclusi
Bevande Extra Escluse

Inizio Cena ore 21:30

Prezzo a Persona: Uomo 40.00 / Donna 35.00

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati // 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 (incluso lattosio) // 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti // 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 semi di sesamo // 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale // 13) LUPINI e prodotti a base di lupini // 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni sono indicati con il numero di riferimento.

La produzione interna ha carattere artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di contaminazione nei prodotti finiti.
Il personale è a disposizione per qualsiasi richiesta, informazione o chiarimento.