

Menù Senza Glutine

**Chiediamo di comunicare
sempre la vostra intolleranza**

Antipasti

Prosciutto Crudo con Carciofini € 7.50

Bresaola con grana e rucola € 10.00

Affettato misto con **Tigelle** € 10.00

**antipasti di stagione in carta
(indicazione da richiedere al personale)**

Tutti i salumi utilizzati nel locale sono senza glutine

Primi piatti

Tortellini in brodo, panna o ragù € 13.00

**

Tagliatelle al Ragù Bolognese € 11.00

Tagliatelle ai Funghi Porcini € 11.00

**

Tortelloni al gorgonzola e noci € 12.00

Tortelloni al burro e salvia € 12.00

**

Casarecce al ragù € 11.00

Casarecce allo speck rucola e noci € 11.00

**

Risotto di stagione € 13.00

Gnocchetti di patate alla sorrentina € 13.00

LE PASTE SECCE UTILIZZATE SONO:



* N.B ALLERGENI: Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio.

Le pietanze SENZA GLUTINE Vengono servite in piatto COLORATO DI ROSSO O GIALLO.

Secondi Piatti

Tutte le preparazioni alla griglia sono senza glutine

(PREVIA COMUNICAZIONE)

**Per le preparazioni in padella comunicate al cameriere
la vostra intolleranza e verranno adottate tecniche di cottura adeguate**

Le pietanze SENZA GLUTINE

Vengono servite in piatto

COLORATO DI ROSSO O GIALLO

Dessert € 5.00

Panna cotta al Caramello

Crem caramel di Nostra Produzione

Mascarpone di nostra produzione

Crema di gelato con cioccolato

Crema catalana

Semifreddo al Pistacchio

Semifreddo alla Nocciola

Semifreddo allo yogurt e frutti di bosco

Macedonia o Fragole con Panna Montata

Semifreddo vegan con topping a piacere

Ananas Fresca € 5.00

Sorbetto al limone € 3.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano
allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE

Chiediamo di comunicare sempre la vostra intolleranza!!!!

* N.B ALLERGENI: Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio.

Le pietanze SENZA GLUTINE Vengono servite in piatto COLORATO DI ROSSO O GIALLO.

Pizze

Non sono consentiti come ingredienti:

Patate fritte

- Margherita (Pomodoro e mozzarella) € 6.00
- Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi) € 8.50
- Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia) € 8.50
- Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto) € 8.00
- Salsiccia (pomodoro, mozzarella e salsiccia) € 8.50
- Contadina (pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla) € 8.50
- Funghi (pomodoro, mozzarella e funghi) € 7.50
- Atomica (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo) € 8.00
- Verdure lesse (pomodoro, mozzarella, verdure lesse) € 8.50
- Verdure alla griglia (pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia) € 8.50
- Wüerstel (pomodoro, mozzarella, wüerstel) € 8.50
- Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, insalata di pesce) € 9.00
- Saporita (pomodoro, mozzarella, speck, grana a scaglie e rucola) € 9.00
- Saracena (pomodoro fresco, mozzarella grana e basilico) € 8.50
- Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola e rucola) € 9.00
- Porcini (pomodoro, mozzarella e funghi porcini) € 9.00
- Fumè (pomodoro, mozzarella, radicchio e scamorza affumicata) € 9.00
- Tirolese (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e rucola) € 8.50
- Pugliese (pomodoro, mozzarella, olive e cipolla) € 7.00
- Tiramisù (pomodoro, mozzarella, mascarpone, grana, crudo, aceto balsamico) € 10.00
- Friarielli (mozzarella, salsiccia e friarielli) € 9.50
- Boscaiola (pomodoro, mozzarella, Pancetta, scamorza e porcini) € 9.50

Alle pizze senza glutine viene aggiunto € 1.00 di SUPPLEMENTO

Vengono servite in piatto COLORATO DI ARANCIONE

* N.B ALLERGENI: Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio.

Le pietanze SENZA GLUTINE Vengono servite in piatto COLORATO DI ROSSO O GIALLO.