

RELAIS FRANCIACORTA

Merù

Ferragosto

Lombo leggermente affumicato
finocchietto julienne e dressing al balsamico
(12)

**Flan alle erbe*
con fonduta delicata**
(3,7)

Risotto alla formaggella del Lago d'Iseo
con lamelle di porcini* trifolate
(3,6,7,9,12)

Fusilli al ferretto con ragù di pesce spada*
alla mediterranea e polvere di olive nere
(1,2,4,6,8,9,12,14)

Tagliata alla Robespierre
con patate
(6,9,12)

Grigliata di mare*
(1,2,4,6,12,14)

Torta chantilly*
con salsa alle fragole
(1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca DOC Selezione PNGroup a pasto
(12)

Spumante Brut Selezione PNGroup con il dessert
(12)

Acqua potabile trattata naturale e gassata

Pranzo: adulti 40€ - bambini 0/3 anni gratis - bambini 4/10 anni 25€

Ferragosto

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2001 - "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Il Responsabile H.a.c.c.p.