



Antipasti

Sauté* di code di gambero
crema di patate e pomodorini semi-dry (2,3,6,7,9,12)
€ 16,00

Baccalà* mantecato
su passatina di broccoli (4,7,9)
€ 16,00

Culatella di Tonino**
con scrigno di sfoglia al sesamo* e giardiniera artigianale (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)
€ 16,00

Tartare di scottona Irlandese**
ai 9 ingredienti (1,3,4,6,7,9,10,12)
€ 20,00

Uovo 61°, carciofi croccanti*
e fonduta delicata (3,7,12)
€ 15,00



Primi Piatti

Spaghetto di grano duro all'essenza di limone e calamari*

(1,3,4,6,7,14)

€ 18,00

Risotto al Franciacorta brut e scaglie di bagoss

(3,6,7,9,12)

€ 14,00

Paccheri al ragù di mare* e verdure julienne

(1,2,3,4,6,7,9,12)

€ 16,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana

con burro versato e salvia (1,3,6,7,9)

€ 14,00

Vellutata di zucca* mantovana

crumble di amaretto e olio al rosmarino (1,2,3,4,6,7,8,9,12,14)

€ 13,00

Secondi Piatti

White cod* 'carbo carbo'

(3,4,7,12)

€ 20,00

Roulade di pesce spada* , cuore di provola affumicata,
salsa mediterranea e verdure profumate al basilico (1,3,4,5,7,8,9,11,12,13)

€ 18,00

Fondente di manzo* al Curtefranca rosso,
porcini* e schiacciata di patate (6,9,12)

€ 18,00

Tagliata alla Robespierre 'ricetta 1984'***
con rucola e scaglie di grana (3,6,7,9,12)

€ 20,00

Flan alle erbette*

crema di pecorino e polvere di pepe nero (3,7)

€ 14,00

Selezione di formaggi del territorio
con confetture di frutta e mostarda nostrana (7,8,12)

€ 16,00

Contorni

€ 5,00

Insalata verde o mista

Patate fritte

Patate al forno (6,9)

Spinaci al burro* (3,7)

Coperto €2,00

Caffè €2,00

* Prodotto surgelato

** Prodotto sconsigliato a bambini e persone immunodepresse

*** La tagliata alla Robespierre è di carne equina

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. 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. 1169/2011 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

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.

