

## **Antipasti**

Crocchetta di baccalà su crema di peperoni all'agrodolce leggermente  
piccante (1,3,4,6,7,8,9,10,11)  
€ 16,00

Finissima di calamaro\* con vellutata di piselli\*  
pinoli e polvere di olive (2,4,8,9)  
€ 16,00

Culatella di Tonino\*\*  
con gnocco fritto fatto in casa\* e bocconcini fior di latte (1,7,12)  
€ 16,00

Tartare di scottona Irlandese\*\*  
ai 9 ingredienti (1,3,4,6,7,9,10,12)  
€ 25,00

Uovo 61°, asparagi croccanti e salsa mornay  
(3,7)  
€ 15,00



## **Primi Piatti**

Spaghetto di grano duro, cacio, pepe e  
tartare di gambero rosso \* agli agrumi  
(1,2,3,4,6,7,10,12,14)  
€ 18,00

Risotto mantecato al pistacchio con  
riduzione al Franciacorta e lamponi disidratati (3,6,7,8,9,12)  
€ 16,00

Pacchero con dadolata di pesce spada\*  
e pomodorini bicolore (1,2,3,4,6,7,9,14)  
€ 15,00

Casoncelli di pasta fresca alla bresciana  
con burro fuso e salvia (1,3,6,7,9)  
€ 16,00

Crema di melone con gocce di burrata DOP  
e chips di salumi (7)  
€ 13,00

## **Secondi Piatti**

Merluzzo\* arrostito su crema di fave\* e pecorino

(1,2,3,4,6,7,9,12,14)

€ 20,00

Salmone\* confettato con salsa allo yogurt ed erba cipollina

(4,7)

€ 20,00

Morbido di vitello con salsa rovatense e patate fondenti

(1,3,4,6,7,8,10,11,12)

€ 23,00

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

€ 20,00

Sformatino di cavolo nero  
su fonduta di formaggio (1,3,7)

€ 14,00

Selezione di formaggi  
con marmellate e miele (7,8)

€ 16,00

## Contorni

€ 5,00

Misticanza con carote e pomodori

Patate al forno

Spinaci\* al burro (3,7)

Patatine fritte\*

Coperto €3,00

Caffè €2,00

\* Prodotto surgelato

\*\* Prodotto sconsigliato a bambini e persone immunodepresse

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