

# Tabella Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.”

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1		Cereali contenente 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 i 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.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergenici sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con \* fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

### *Antipasti:*

**Affettato misto del Norcino con: prosciutto crudo D'Ossvaldo, formaggi e giardiniera.** € 10,00

*(Allergeni:7,9)*

**Baccalà mantecato con chips di patate e erba cipollina.** € 10,00

*(Allergeni:4,7)*

**Creme brulee al Montasio con noci e fiori di zuccina.** € 10,00

*(Allergeni:3,7,8)*

**La tartara di manzo già condita.** € 12,00

*(Allergeni:7,10)*

### *Primi Piatti:*

**Crema di legumi con cozze e vongole.** € 11,00

*(Allergeni:9,13,14)*

**Orzo nano mantecato con asparagi bianchi e verdi.** € 10,00

*(Allergeni: 1 glutine,3,7)*

**Tortello al tartufo bianchetto, fonduta di caprino e carciofi.** € 12,00

*(Allergeni: 1 glutine,3,7)*

**Pappardelle con bocconcini di cervo e more.** € 11,00

*(Allergeni: 1 glutine,3,9)*

### *Secondi Piatti:*

**Filetto di sgombro arrostito, menta e alghe.** € 15,00

*(Allergeni:4,11)*

**Guancia di manzo al refosco e sedano rapa.** € 16,00

*(Allergeni:9)*

**Il galletto alla brace con patate saltate.** € 15,00

*(Allergeni:6)*

**Il frico con funghi di stagione e polenta soffiata, nella nebbia di faggio.** € 15,00

*(Allergeni:7)*

**Il filetto di manzo con i suoi contorni.** € 20,00

*(Allergeni:9)*

*Contorni:*

**Verdura cruda di stagione.** € 4,50  
*(Allergeni:3)*

**Verdura cotta spadellate.** € 5,50  
*(Allergeni:9)*

*Dolci:*

**Cre moso all'ananas e sorbetto al lampone** € 5,50  
*(Allergene: 1 glutine,7)*

**Mille foglie ai frutti di bosco.** € 5,50  
*(Allergene:1 glutine,3,7)*

**Lingotto al cioccolato, anice e arancio.** € 5,50  
*(Allergeni:3,7)*

**Sorbetto al limone con gelatina di gin e schiuma di acqua tonica.** € 5,50  
*(Allergeni:3,7)*

*I Vini al Calice:*

**Calice selezione Orologio bianco o rosso.** € 2,00

**Ribolla gialla BRUT** € 3,00

**Sharis Livio Felluga** € 3,50

**Friulano Livio Felluga.** € 3,50

**Pinot grigio Livio Felluga** € 3,50

**Vertigo Livio Felluga** € 3,50

**Merlot Livio Felluga** € 3,50

*La primavera in Locanda...*

*Menù degustazione:*

**Saluto di benvenuto dalla cucina.**

**Creme brulee al Montasio con noci e fiori di zuccina.**

**La tartara di manzo già condita.**

**Tortello al tartufo bianchetto, fonduta di caprino e carciofi. Petto**

**Guancia di manzo al refosco e sedano rapa.**

**Mille foglie ai frutti di bosco.**

*Euro 40.00 a persona, escluso bevande.*

*Euro 50.00 a persona, con abbinamento vini.*

*Solo per l'intero tavolo e senza modifiche.*