

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. 1169/2001 – “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.