



PERNICE77
-CUCINA-

Il nostro Menù Degustazione

Tagliatelle^{1,3,9}

Tagliatelle fresche al Ragù di Faraona

Cervo

Costolette di Cervo grigliate
verdure stagionali

Dessert a scelta

€ 40.00

Antipasti

Luccio ^{4,9}

Carpaccio di Luccio, velo di Mele, Olio al Bergamotto
€ 15,00

Calamaro ^{4,14}

Fettuccine di Calamaro marinate, Olive Nere e Pomodorini
€ 15,00

Cervo ⁶

Tartare di Cervo, Pistacchi e Maionese alla Barbabietola
€ 16,00

Assaggi dal Lago ^{1,3,4,7,9}

Trota marinata, Carpaccio di Luccio, Flan al Salmerino, Sardina
Essiccata di Montisola con la sua Polentina
€ 16,00

Crocchette Vegan ⁶

Crocchette di asparagi e Maionese di Soia
€ 12,00

Fiore di zucchine ^{1,4,7}

Fiore di Zucchina fritto ripieno di Salmerino
€ 14,00

Primi Piatti

Risotto del Sebino ^{4,7,9}

Risotto affumicato al Franciacorta e
Tartare di Salmerino del Sebino (min 2 pers)
€ 16,00

Tagliatelle ^{1,3,9}

Tagliatelle fresche al Ragù di Cervo
€ 14,00

Gnocchetti ^{1,3,4}

Gnocchetti di Patate con pesce di lago e Verdure Julienne
€ 14,00

Ravioli ^{1,3,7}

Ravioli di Melanzane Timo e Ricotta con Fonduta di Pecorino
€ 13,00

Crema ^{1,7}

Crema di Piselli e Barbabietola
€ 12,00

Secondi Piatti

Coregone ^{1,4,7}

Filetto di Coregone gratinato al Forno e crema di Mais
€ 20,00

Tonno ^{3,4,11}

Tagliata di Tonno in crosta di Sesamo
le salse e verdure grigliate
€ 22,00

Anatra ^{7,9}

Petto d'Anatra CBT e Salsa al Lemongrass
€ 22,00

Ossobuco ^{7,9}

Ossobuco di Vitello C.B T.
Verdure di Primavera
€ 20,00

Medaglione Vegano ^{1,11}

Buns, burger di Legumi e Cereali Verdure Stagionali
€ 16,00

Capriolo ⁸

Filetto di capriolo in crosta di mandorle
€ 20,00

Formaggi ⁷

Selezione di Formaggi del Territorio con le nostre Confetture
€ 19,00

Contorni

Patatine ⁶

Patatine Fritte e Maionese affumicata senza Uova
€ 6,00

Verdure ⁹

Verdure al vapore
€ 7,00

Giardiniera

La Giardiniera del nostro Orto
€ 6,00

COPERTO E SERVIZIO € 3,00

IL CONSUMATORE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA INTOLLERANZE E/O ALLERGIE

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: 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 (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI
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 SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SUPERIORI A 10 MG/KG
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI, CHE MODIFICA I REGOLAMENTI (CE). 1924/2006 E (CE) N. 1925/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO E ABROGA LA DIRETTIVA 87/250/CEE DELLA COMMISSIONE, LA DIRETTIVA 90/496/CEE DEL CONSIGLIO, LA DIRETTIVA 1999/10/CE DELLA COMMISSIONE, LA DIRETTIVA 2000/13/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, LE DIRETTIVE 2002/67/CE E 2008/5/CE DELLA COMMISSIONE E IL REGOLAMENTO (CE) N. 608/2004 DELLA COMMISSIONE.



PERNICE77
-CUCINA E ALLOGGI-