

Menù Pasqua

Domenica, 31 marzo 2024

18.97 Bistrot dalle ore 12:30

ANTIPASTO

*Mazzancolle con uovo pochè, carciofi
e salsa olandese 1|2|3|7*

PRIMO

*Gnocchi di patate e spinaci con asparagi
e fonduta di taleggio 1|3|7*

SECONDO

*Capretto al forno con mele caramellate,
demi-glace al ginepro e tortino
di patate gratinate 3|7|9|10*

DESSERT

*Colomba con gelato di crema antica
e scorze di arancia 1|3|7*

Uovo di Pasqua 5|6|7|8

Euro 70,00 a persona (bevande escluse)



KIDS
CLUB

Menu Pasqua

*Prosciutto cotto San Giminiano
e fiordilatte ^{1/7}*

Farfalline al ragù di Fassona ¹

*Milanese di pollo
e patatine fritte ^{1/3/7}*

*Colomba artigianale, gelato di crema
antica e scorze di arancia ^{1/3/7/8}*

Uovo di cioccolato ^{5/6/7/8}

Euro 35,00



Allergeni

1. Cerali contenenti glutine
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, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile e i loro prodotti
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si rivolga al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.