

MENÙ



Agricoltura e Ristorazione

ANTIPASTI

Delizie del Lago Km0	12€
Insalata di Seppie	10€
Rusticone dei Reali x2	20€
Trota affumicata con stracciata	10€
Prosciutto di Amatrice con semifreddo al parmigiano	10€
Pane croccante con alici del Cantabrico e formaggio fresco	8€

SECONDI

Tagliata di manzo al rosmarino	15€
Tagliata di manzo ai porcini	18€
Tagliata di manzo al lardo	16€
Bistecca di angus americano	15€
Trota con alloro	13€
Trota con porcini	18€
Trota con lardo e semi di zucca	13€
Frittura di calamari	15€
Grigliata di calamari	15€
Grigliata di mazzancolle	15€
Contorni del giorno	4€

PRIMI

Fettuccine con pomodoro fresco e gamberi di fiume	13€
Risotto con crema di zafferano Abruzzese e guanciale nostrano	10€
Gnocchettone cicoria e vongole	12€
Fettuccine con melanzane e cozze	12€
Raviolo della Tradizione	10€
Primo del giorno	12€

DESSERT

Dolci della Nostra pasticceria 5€

Caffè 1,50€

Pane di Cerreto Laziale (Forno Salvati) 1,50€

Acqua 2€

ALLERGENI (ai sensi del reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.

Glutine e derivati, Crostacei e derivati, Uova e derivati, Pesce e derivati, Arachidi e derivati, Soia e derivati, Latte e suoi derivati, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, ecc) e derivati, Sedano e derivati, Senape e derivati, Semi di sesamo e derivati, Anidride solforosa e solfiti, Lupini e derivati, Molluschi e derivati

Si invitano i consumatori allergici ad uno o più allergeni a comunicarlo al personale.