

MENÙ



Agricoltura e Ristorazione

ANTIPASTI

Bruschetta con guanciale	7€
Insalata di mare tiepida agli agrumi	11€
Delizie del Lago Km0	12€
Polenta controcorrente	10€
Polenta broccoletti e guanciale	10€
Soutè di cozze	10€
Rusticone dei Reali x2	20€

SECONDI

Tagliata di filetto di manzo italiano al rosmarino	16€
Tagliata di filetto di manzo italiano ai porcini	18€
Tagliata di filetto di manzo italiano al lardo	17€
Bistecca di angus americano	15€
Salsiccia della Suinoteca Meucci	10€

Trota Km0 con alloro	13€
Trota con porcini	18€
Trota con lardo e castagne	15€
Frittura di calamari	15€
Gamberi alla mediterranea	15€
Contorni del giorno	4€

PRIMI

Gnocchettone al ragù classico	10€
Risotto con crema di Zucca e Trota affumicata	12€
Ravioli di cicoria con ragù di salsiccia	12€
Gnocchettone con pomodoro fresco e scampetti di barca	13€
Fettuccine fantasia di mare 20-20	13€
Fettuccine ai funghi porcini	13€
Raviolo al tartufo (secondo disponibilità)	15€

DESSERT

I Dolci della Nostra pasticceria	5€
Caffè	1,50€
Pane di Cerreto Laziale (Forno Salvati)	1,50€
Acqua	2,50€

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.