

Nuovo menu autunnale





AGRITURISMO CISOLA

MENU

COPERTO	€3.00

ANTIPASTI

Tagliere di salumi misti	€13.00
Quiche lorraine (torta salata con formaggio, uova e pancetta)[1,2,7]	€7.00
Millefoglie di melanzane con pomodoro, ricotta e basilico[1,7,9]	€8.00
Sformatino di patate con vellutata di zucca[1,2,7,9]	€10.00

PRIMI

Cappelletti in brodo di cappone nostrano[1,2,7,9]	€18.00
Tortelli di erbetta con burro e Parmigiano Reggiano[1,2,7]	€12.00
Tortelli di zucca con burro e Parmigiano Reggiano[1,2,7,10]	€12.00
Tagliatelle ai funghi porcini[1,2,7]	€18.00
Vellutata di patate e funghi porcini[1,7,9]	€17.00

SECONDI

Stracotto di cinghiale con polenta	€18.00
Galletto nostrano in salsa di balsamico e patate alla fornaia[1]	€18.00
Cotechino con purè di patate[7,9]	€18.00

DESSERT

Sfogliatina con crema Chantilly e couls di lamponi[1,2,7]	€6.00
Bavarese ai frutti di bosco[2,7]	€6.00
Gelato alla crema con parigine (amarene sotto spirito)[2,7]	€7.00
Torta Susanna[1,2,7]	€7.00

Lista allergeni:

1: Glutine
2: Uova
3: Crostacei
4: Pesce
5: Arachidi
6: Soia
7: Latte
8: Frutta a guscio (Frutta secca)
9: Sedano
10: Senape
11: Semi di sesamo
12: Anidride solforosa e solfiti
13: Lupini
14: Molluschi

***Nota**: I piatti sono preparati in un'unica cucina e può verificarsi contaminazione crociata tra gli allergeni. Per qualsiasi allergia o intolleranza, si prega di informare il personale.*