



LA COLOMBERA

Ristorante - Albergo

Menù Franciacorta



PNG

Rende speciale ogni momento

Le portate del menù sono puramente esemplificative,
variano quotidianamente e non sono valide il sabato sera

Menù Franciacorta

Completo € 25,00

Solo primo € 20,00

Solo secondo € 23,00

Primi Piatti

- Risotto con luganica e friarielli** (3,6,7,9,12)
- Fusilli ai quattro formaggi** (1,3,6,7,9)
- Ravioli al salmone con salsa rosa al timo (1,2,4,6,7,8,14)
- Gnocchi allo zafferano e speck (1,3,6,7)
- Crema di carote con crostoni di pane (1,7,9)

Secondi Piatti

- Arrosto di vitello con insalatina all'estiva** (6,9,10)
- Filetto di persico al forno con asparagi e patate (+2€)** (2,4,6,14)
- Battuta di puledro alla piastra (12)
- Frittatina all'arrabbiata (3,7)
- Fettine di mortadella con giardiniera (8,9,12)

Comprende:

Coperto

Antipasto a buffet (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Acqua trattata naturale e gassata, vino bianco e rosso di nostra selezione (12)

Dolce e caffè (1,7,8)

- Tagliata di puledro + 5 € sul menù completo** (6,9,12)
- Grigliata di carne + 8 € sul menù completo** (6,9,12)
- Costata di manzo alla griglia + 8 € sul menù completo** (6,9,12)

Vini extra menù

- Spumante Brut di nostra selezione - bottiglia 0,75l (12) € 10,00
- Spumante Brut di nostra selezione - bicchiere (12) € 4,00



- * Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse
- ** Prodotto Surgelato
- *** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –
“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.