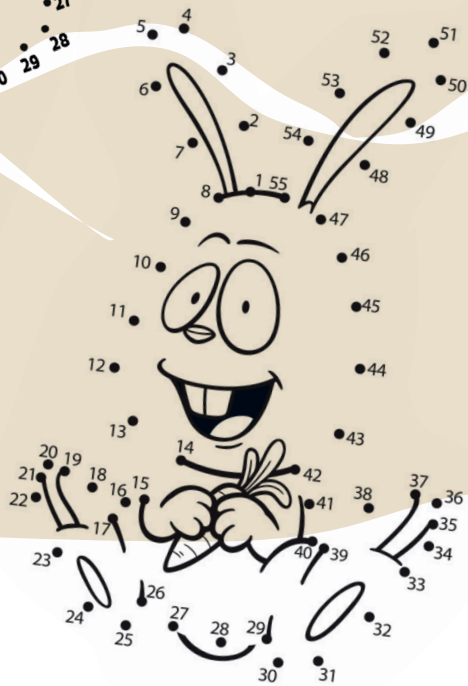
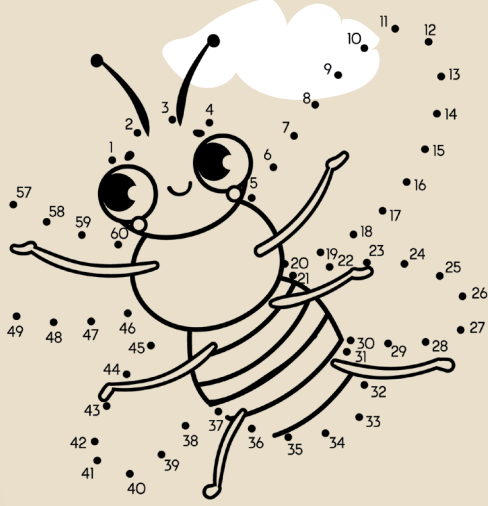


UNISCI I PUNTINI!



# MENU

## Antipasti

**Nuggets di pollo** <sup>♠</sup> **14 €**

1-2-3-4-5-8-11-14

---

**Polpette** <sup>♠</sup> **al sugo** **15 €**

1-2-3-4-5-7-8-9-14

---

## Primi piatti

**Pennette al pomodoro** **12 €**

1-7-9

---

**Risotto al Parmigiano Reggiano** **14 €**

7-9

---

**Passato di verdure** <sup>♠</sup>  
**all'olio extravergine d'oliva** **12 €**

7-9

---

### **ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)**

1. Cereali e derivati contenenti glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia  
7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti  
13. Lupini | 14. Molluschi

**Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro allergeni.**

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

## Secondi piatti

**Milanesina di vitello** <sup>♠</sup> **e purè di patate** **16 €**

1-2-3-4-5-6-7-8-14

---

**Bocconcini di merluzzo croccanti** <sup>♠</sup>  
**con carote al vapore** **15 €**

1-2-3-4-5-8-14

---

**Mini burger con patatine fritte** <sup>♠</sup> **16 €**

1-2-3-4-5-7-8-14

---

## Dolci

**Cookies con gocce di cioccolato**  
**e gelato alla vaniglia** <sup>♠</sup> **10 €**

1-3-7

---

**Tenerina al cioccolato** <sup>♠</sup> **10 €**

1-3-7

---

**Tartelletta ai frutti di bosco** **10 €**

1-3-7

---

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione / preparazione / somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

\* il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis.

♠ Prodotto congelato. | ♣ Prodotti di difficile reperibilità o non stagionali possono essere congelati. | ♠ Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.