

I nostri taglieri

Tutti i salumi e i formaggi sono scelti personalmente da noi con cura e precisione, garantendovi la massima qualità

| | |
|--|---------------|
| Taglieri di salumi misti | a ps. € 8.00 |
| Taglieri di formaggi *misti | a ps. € 8.00 |
| Taglieri di salumi e formaggi* misti | a ps. € 16.00 |
| Tagliere di salumi pregiati | € 23.00 |
| Salumi raffinati italiani e spagnoli | |
| Tagliere speciale dell'Osteria | € 60.00 |
| Salumi e formaggi pregiati con delizie calde * | |

Da condividere - Spuntini sfiziosi

| | |
|---|-------------|
| Aperi - Pinsa* gourmet | da € 18 -25 |
| Fiori di zucca in pastella (4pz) | € 8.00 |
| Mini fonduta* di formaggio francese in coccio (piccolo) | € 12.00 |
| Terrina di paté d'anatra Alsatiana con crostini | € 15.00 |
| Mini Tomini filanti con pinoli e miele tartufato | € 12.00 |
| Bruschette con burrata e acciughe del Cantabrico | € 12.00 |
| Mini scamorze affumicate in crosta di speck al forno | € 12.00 |

I piatti dell' Osteria

| | |
|--|---------------|
| Raclette* di formaggio (minimo 2 ps) | a ps € 30.00 |
| Servita con tagliere di salumi, patate novelle e sottaceti | |
| Fonduta* di formaggio svizzero (minimo 2 ps.) | a ps. € 30.00 |
| Servita con un tagliere di salumi, bocconcini di pane croccante e patate novelle | |
| La super tartare di Paolino al tavolo (solo su prenotazione) | a ps. € 35.00 |
| 200 gr di carne di Fassona tagliata al coltello con contorno e tagliere di salumi | |
| Tartare di tonno* al tavolo (solo su prenotazione) | a ps. € 38.00 |
| 200 gr di tonno pinna rossa tagliato al coltello con contorno ed antipasto iniziale di pesce | |
| Fondue Chinoise (solo su prenotazione) | |
| 300 gr di carne, patate novelle, riso basmati, sottaceti e salse* per bourguignonne con antipasto iniziale di salumi | a ps. € 30.00 |

N.B.*presenza di ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (vedi tabella)
INFORMAZIONE ALL'UTENZA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa l'utenza e i loro familiari che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze "

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
1. Uova e prodotti derivati
1. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
1. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

