






EST. 2015

IL BARETTO

PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€
NON FACCIAMO CONTI SEPARATI

DAL CERVELEE

Se mangia di dÙ

-  **LA BRESAOLA DE LA VALTELLINA** _____ **14**
Tagliere di bresaola DOP della Valchiavenna, cubetti di quartirolo DOP della Latteria Pandino con olio e pepe
(allergie o intolleranze: 7 . 17)
-  **LO SBRODOLOSO** _____ **18**
Tagliere di formaggi DOP: pecorino, salva cremasco, zola dolce, grana Padano 24 mesi, latteria, Pandinella (in base alla disponibilità) – Produzione Latteria Pandino
(allergie o intolleranze: 7 . 8)
-  **PORCA VACCA** _____ **18**
Tagliere misto salumi (coppa, pancetta, salame e crudo di Parma) e formaggi DOP lombardi (taleggio, pandinella, pecorino e grana) salumi di produzione della zona di Piacenza e i formaggi di produzione Latteria Pandino
(allergie o intolleranze: 7 . 8)

PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30
NON FACCIAMO CONTI SEPARATI



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

I PIETANZ

STUZZICHERIE

I RUBITT _____ **6**

Polpette fritte di carne

(allergie o intolleranze: 1. 3. 7. 8. 15. 18)

BALLET DE RISOTT GIALD _____ **6**

Polpette di riso allo zafferano

(allergie o intolleranze: 1. 3. 7. 9. 16)

PATAT SALTAA _____ **5**

Patate della casa, lavorate a mano, saltate

(allergie o intolleranze: 18)

POLENTA FRITTA _____ **4,50**

Quadrotti di polenta taragna fritti

(allergie o intolleranze: 1)

PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30
NON FACCIAMO CONTI SEPARATI



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

I SANGUISS

Serviti in cassa secondo disponibilità

PAN E SALAMM _____ 5

Pane e Salame

PAN CONT LA BONDIEULLA _____ 5

Pane con Coppa

PAN CONT EL GIAMBOU DE PARMA _____ 5

Pane e Prosciutto crudo di Parma

PAN EL GANASSA _____ 5

Pane e formaggio Pandinella

PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30
NON FACCIAMO CONTI SEPARATI



Senza glutine



Vegetariano



Vegano


consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

OFFELLERIA

Serviti in cassa secondo disponibilità

 **PANNA COTTA CON COULIS DI LAMPONI** _____ **4,50**
allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7)

 **STRUDEL DE PÒMM** _____ **4,50**
Strudel di mele con pasta sfoglia, uvetta, mandorle e cannella e panna
(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7 . 8)

 **TIRAMISÙ DELLA FABBRICA** _____ **4,50**
La nostra versione di un grande classico
(allergie o intolleranze: 1 . 3 . 7)

PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30
NON FACCIAMO CONTI SEPARATI



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

consulta all'ultima pagina la carta delle allergie e intolleranze

IN CASO DI ALLERGIE RIVOLGITI AL NOSTRO STAFF

DE BEV

BIBITE _____ 4

Chinotto, Limonata, Cedrata, Gassosa, Aranciata, Coca Cola, CocaCola Zero, Tonica, Ginger Ale e Ginger Beer

VINI AL BICCHIERE _____ 5

Rossi

Pinot Nero IGT Collina del Milanese

San Colombano DOC Roverone Riserva

"Imberghem" Terre del Colleoni Franconia DOC

Bianchi

"Masaria" Sauvignon Oltrepo Pavese DOC "

"Dama D'oro" Pinot Grigio

"Verdea Riccardi N.1" Nettare dei Santi

Spumanti

"28.9" Nettare dei Santi

Passito

"Solitaire" Passito di Verdea

COCKTAIL _____ da 8 a 15

guarda lista cocktail

AMARI _____ da 5

LIQUORI E DISTILLATI _____ da 5 a 8

CAFFÈ _____ 2

CAFFÈ CORRETTO _____ 3

DECA / ORZO _____ 2,50

MAROCCHINO _____ 2,50

THE E CAMOMILLA _____ 4

CIOCCOLATA _____ 4

SUCCO DI FRUTTA _____ 4

PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 6,00€ DALLE 21:30
NON FACCIAMO CONTI SEPARATI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Secondo i nuovi obblighi di informazione al consumatore per la ristorazione Regolamento UE n. 1169/2011 in vigore dal 13 Dicembre 2014: informiamo la gentile clientela che i prodotti del nostro menù possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Vi preghiamo pertanto di segnalare al nostro personale di sala vostre eventuali intolleranze o allergie prima di effettuare l'ordine.

1. *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e tutti i loro derivati e sciroppi alcolici*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
3. *Uova e prodotti a base di uova*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce (gelatina o colla di pesce presente nella birra e nel vino)*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
6. *Soia e prodotti a base di soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
8. *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano*
10. *Senape e prodotti a base di senape*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
12. *Anidride solforosa o solfiti*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi*
15. *Aglione*
16. *Cipolle*
17. *Pepe*
18. *Solanacee*

** alimenti surgelati in base alle stagioni*