



MENU'

RISTORANTE-PIZZERIA
AFFITTACAMERE
"ALLA PASSEGGIATA"



RELAX E BUONA CUCINA

IDENTIFICAZIONE DEGLI ALLERGENI

Con l'entrata in vigore del nuovo regolamento (CE) 1169/2011 attraverso dei colori si identificano gli allergeni più comuni all'interno del menù.

-  **LATTE E LATTICINI**
-  **UOVA**
-  **CEREALI- CONTENUTI GLUTINE**
-  **SESAMO**
-  **SOIA**
-  **PESCI**
-  **MOLLUSCHI**
-  **SEDANO**
-  **SENAPE**
-  **PRODOTTI DERIVATI (es.SALSA OSTRICA)**
-  **ANIDRIDE SOLFOROSA**
-  **CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI**
-  **LUPINI E PRODOTTI DERIVATI**
-  **FRUTTA E GUSCIO**
-  **ARACHIDI E DERIVATI (olio, burro, etc...)**



Selezione di salumi e gnocco fritto



€ 9,80

Carpaccio di carne salà con funghi
champignon, rucola e scaglie di Padano



€ 10,50

Crudo e Burrata



€ 12,50

Bresaola con rucola e grana



€ 12,00

Caprese di Bufala



€ 9,80

ANTIPASTI di
TERRA



Spaghetti alla Carbonara



€ 7,50

Gnocchetti gorgonzola e speck



€ 9,00

Tagliatelle pomodorini basilico e crema di burrata



€ 9,80

Bucatini all' Amatriciana



€ 8,50

PRIMI di
TERRA



-
- Costata di manzo alla griglia € 15,00
- Grigliata di carne mista € 16,50
- Tagliata di manzo con rucola e grana € 16,80
- Galletto grigliato “alla Diavola” con patate e crostone di pane € 10,00
- Cotoletta alla milanese con patate fritte € 8,50
- Tagliata di pollo con valeriana e scaglie di Monteveronese € 10,00
-

**SECONDI di
TERRA**



www.allapasseggiata.com
info@allapasseggiata.com

045-7153545

045-6704956

seguici su:

