

MENÙ *del Territorio*

 Calice di benvenuto con **Franciacorta Tenuta Ambrosini DOCG** (13)

Antipasti

Salumi tipici bresciani
Torte salate al radicchio rosso e formaggi (3-9)
Formagella di malga con confetture fatte in casa (3-13)
Frittatina di zucchine (3-14)
Polentina con pancetta
Verdurine in agrodolce (12-13)

Primo

Ravioli bresciani fatti in casa (3-9)

Secondo

Manzo all'Olio della tradizione (3-9)
con contorno di Polenta Bresciana e Patate al forno

Dolce (1-3-9)

Acqua e Caffè

€ 55.00 a persona

ore **11.30 VISITA ALLA CANTINA**
con spiegazione del metodo classico
+ Euro 5.00



LISTA ALLERGENI

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
 Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
 Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
 
- 3 LATTE E DERIVATI**
 Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
 
- 4 MOLLUSCHI**
 Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc
 
- 5 PESCE**
 Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
 
- 6 SESAMO**
 Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
 
- 7 SOIA**
 Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
 
- 8 CROSTACEI**
 Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
 
- 9 GLUTINE**
 Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
 
- 10 LUPINI**
 Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
 
- 11 SENAPE**
 Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
 
- 12 SEDANO**
 Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
 Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
 
- 14 UOVA E DERIVATI**
 Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
 