

## SEMPRE SUL BANCO

Lasagna al ragù: besciamella, ragù, pasta fresca pastorizzata, parmigiano, chiodi di garofano.

1, 7,9

Gnocchi di semolino: latte, semolino, sale, noce moscata, uova, parmigiano, burro, salvia.

7,1,3

Riso al salto: riso, cipolla, zafferano, sale, parmigiano, brodo vegetale, burro, prosciutto cotto, formaggio toma piemontese.

1 ( **se è cotto che contiene glutine**),9,7

Verdure al forno: melanzane, zucchine, peperoni, sale profumato, olio girasole, olio evo, basilico.

Parmigiana di melanzane: melanzane, mozzarella, sugo di pomodoro, parmigiano, basilico, sale, farina di farro, olio girasole oleico/arachide.

7,8

Arancini al ragù: riso, piselli, zafferano, sale, pan grattato, farina di farro, sedano, carote, cipolle, ragù, mozzarella, olio di arachidi/olio di girasole oleico.

1,9,7,8

Ceba supplì: riso, pomodoro, mozzarella, sedano, carote, cipolla, pecorino, burro, paprika, pepe, mozzarella, farina, pan grattato, olio di girasole oleico/arachidi.

7,9,1,8

Mondeghili: carne di suino, manzo, pollo, formaggio, prosciutto cotto, pane, latte, prezzemolo, uova, olio di girasole oleico/arachidi, sale, noce moscata. pan grattato.

7,1,3,8

Patate al forno classiche: patate, sale profumato, olio evo, olio di girasole, rosmarino.

Tiramisù: uova, zucchero, sale, mascarpone, cacao, caffè, savoiardi.  
3,1,7

Salame al cioccolato: biscotti secchi, burro, cioccolato fondente, latte, scorza d'arancia, zucchero olio di girasole, cacao amaro, sale.

1,7

### PREPARAZIONI BASE

Sugo al pomodoro: passata pomodoro, sale, zucchero, basilico, olio evo/girasole.

Ragù: carne suino, carne bovino, olio evo/girasole, sedano, carote, cipolle, rosmarino, alloro, salvia, pancetta, noce moscata, sale, zucchero, concentrato di pomodoro, passata di pomodoro, brodo vegetale, vino rosso, farina di farro tostata.

9,12

Brodo vegetale: cipolla, sedano, carote, zucchine e alloro (in aggiunta possibili altre verdure di stagione), bacche di ginepro.

9,

Besciamella: latte, farina di farro, burro, sale, noce moscata.

7

Salsa tonnata: tonno, maionese, vino bianco, capperi, salsa worchestershire, limone.

3,12,4

Sala profumato: sale grosso, sale fino, arancia, limone, alloro, sedano, salvia, rosmarino, menta, timo maggiorana, bacche di ginepro.

9,

Lonza tonnata: lonza cotta in brodo vegetale più salsa tonnata, (capperi carote, prezzemolo/foglie di sedano per eventuale decorazione).

9,4,3,6,8

\* i numeri tra parentesi si riferiscono al libro degli allergeni riportato nel menù

### LIBRO DEGLI ALLERGENI

1. Cereali, contenenti glutine o prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù di pecan del Brasile, pistacchi, noci di macadamia).
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 sesamo.
12. Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.