

# cena di San Valentino venerdì 14 febbraio

## MENÙ DELLA CASA > 35€

Insalata mista + un primo a scelta + degustazione di secondi e contorni + un dolce + caffè

## > MENÙ ALLA CARTA <

**INSALATA MISTA A BUFFET > €9,00 (1,6,11)**

**PRIMI > €12,00**

Vellutata di carote e patate dolci al cardamomo con macedonia di verdure e spuma di mandorle (8)

**(vegano)**

Risotto alle rape rosse con mele fuji e semi di sesamo tostato (7,9,11)

**(vegetariano, vegano)**

**SECONDI > €10,00**

Sformato di scarola con salsa di nocciole e salatino di mais (3,7,8)

**(vegetariano)**

Centofoglie di ceci con hummus in giallo e crudité

**(vegano)**

**CONTORNI > €5,00**

Insalata di finocchi, cavolini di Bruxelles e pompelmo

**(vegano)**

Zucca, rucola e olive nere

**(vegano)**

**DOLCI > €5,00**

Tiramisù (1,3,7)

**(vegetariano)**

Torta di mele e cranberries con crema pasticcera al limone (1)

**(vegano)**

coperto € 2,00 solo alla carta

### ALLERGENI

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE  
CHIEDERE AL PERSONALE PER I PIATTI  
GLUTEN FREE

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 a guscio  
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 - solfiti in concentrazioni > 10 mg/7kg o > 10 mg/l  
13 - lupini e prodotti a base di lupini  
14 - molluschi e prodotti a base di molluschi

I PIATTI IN MENÙ POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALTRI ALLERGENI OLTRE A QUELLI ESPLICITAMENTE INDICATI.  
**NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE.**