









Risotti Biologici dello Chef - Opzione Vegan su richiesta

	La cucina potrebbe richiedere minimo 2 persone		
	⊕ "Milanese" con zafferano in pistilli	Euro	12,00
*** \C		Euro	12,00
727	Ø Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige#	Euro	12,00
	Zafferano in pistilli biologico con Ossobuco di vitello	Euro	22,00
7.3		Euro	12,00
	Antipasti e contorni da agricoltura biologica		
	Ø Verdure di stagione cotte o grigliate#	Euro	8,00
7.5 V		Euro	13,00
72 V		Euro	8,00
	Primi piatti		
777 (Ø Spaghetti Senatore Cappelli (anche semi-integrali) con concassè di pomodoro e basilico#	Euro	10,00
			10,00
		Euro	10,00
/	Ø Vellutata di ceci con olio aromatizzato al rosmarino e crostini #	Euro	10,00
	Ø Zuppa di verdura#	Euro	10,00
	Taglieri della tradizione con salumi e formaggi biologici		
<i>77.</i> ✓		Euro	18,00
7.7		Euro	18,00
727		Euro	18,00
727		Euro	18,00
727		Euro	18,00
	Secondi per tutti i gusti		
*** ** *	O Burger vegano (con pomodoro, insalata, salsa al rafano e cipolle rosse caramellate)#	Euro	10,00
	Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)	Euro	18,00
	Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino	Euro	22,00
	Secondi del giorno (chiedere al cameriere)#	Euro	13,00







Base occidentale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (Base orientale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (condita con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesa Ingredienti di carne o di pesce: tonno, fesa di tacchino, Parmaco	mo) Euro	13,00
(condita con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesa		13,00
Ingredienti di carne o di pesce: tonno, fesa di tacchino, Parmaco	otto DOP,	,
Prosciutto di Parma DOP		
Ingredienti latticini: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, moz taleggio DOP, fontina	zzarelline,	
📨 🗘 🛈 🔞 Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutt	ta di stagione, crostini	
Solo base occidentale o orientale	Euro	8,00
📨 🗸 🛈 🔞 Insalata belga con mela, noci e mirtilli rossi	Euro	9,00
📨 🗘 🛈 🔞 Insalata di radicchio con pere, zenzero, noci e gomasio	Euro	9,00
Bio Desserts#		
Macedonia di frutta di stagione	Euro	5,00
	Euro	5,00
	Euro	5,50
Tiramisù Classico	Euro	5,00
Frutta	Euro	5,00
Dolce del giorno	Euro	5,00
Le nostre pizze biologiche del sabato sera*		
Margherita con mozzarella "Fior di Latte"	Euro	13,00
Mozzarella di Bufala DOP biologica	Euro	15,00
Ortolana di verdure grigliate di stagione	Euro	13,00
	Euro	14,00
Diavola lombarda piccante	Euro	14,00

#Piatti della mezza pensione

Le nostre carni non sono certificate biologiche, ma provengono dalle migliori aziende agricole italiane.

















Elenco ALLERGENI o di POSSIBILI TRACCE di essi nei nostri piatti

LEGENDA



UOVA



LATTOSIO



SEDANO





FRUTTA A GUSCIO



GLUTINE



SENAPE



PESCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



ARACHIDI



SESAMO



LUPPOLO



SOLFITI



LUPINI



LA PIETANZA CONTIENE SICURAMENTE L'ALLERGENE RAFFIGURATO

Quando l'icona è di questo colore significa che

Quando l'icona è di questo colore significa che



LA PIETANZA POTREBBE CONTENERE TRACCE DELL'ALLERGENE RAFFIGURATO







Elenco ALLERGENI o di POSSIBILI TRACCE di essi nei nostri piatti

Risotti Biologici dello Chef disponibili tutto l'anno							
Crema rossa di rapa	Ů	*	8	SOa			
"Milanese" con zafferano in pistilli da agricoltura Biodinamica	Ō	*	8	SOa			
Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige	Ō	*	8	SOa			
Zafferano in pistilli biologico con Ossobuco di vitello	Ō	*	8	SOa			
Risotti di stagione (chiedere al cameriere eventuali allergeni aggiuntivi)	Ō	*	8	SOa			
Antipasti e contorni da agricoltura biologica							
Verdure di stagione cotte o grigliate							
Caprese di mozzarella di bufala DOP biologica							
Terrina con parmigiana di verdure grigliate light	Ō						
Primi piatti							
Spaghetti Senatore Cappelli con concassè di pomodoro							
Spaghetti di riso integrale con concassè di pomodoro e basilico	ð						
Spaghetti semi-integrali con ragù di tofu		•	8				
Vellutata di ceci con olio aromatizzato al rosmarino e crostini							
Zuppa di verdura							
Taglieri della tradizione con salumi e formaggi biologici							
Tagliere con formaggi DOP, noci, frutta di stagione e Miele d'Acacia	Ō						
Tagliere di salumi con giardiniera di verdure e pomodori secchi sott'olio							
Tagliere con Bresaola Punta d'Anca biologica e Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP							
Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici							
Tagliere con Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella "Fior di latte" DOP							
Secondi per tutti i gusti							
Burger vegano (con pomodoro, insalata, salsa al rafano e cipolle rosse caramellate)	ð		Ū	8	*		×
Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)							
Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino	•						
Secondi del giorno (chiedere al cameriere elenco allergeni)							











Insalate da agricoltura biologica						
Base occidentale: insalata, pomodoro, carote, mais (non condita)						
Base orientale: insalata, pomodoro, carote, mais (condita* con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)	\$*	∂ *				
Ingredienti di carne o di pesce: salmone affumicato, tonno, fesa di tacchino, straccetti di pollo, Parmacotto DOP, prosciutto di Parma DOP	\$					
Ingredienti latticini: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mozzarelline, fontina, Taleggio DOP	Ū					
Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione, crostini			∂			
Insalata belga con mela, noci e mirtilli rossi						
Insalata di radicchio con pere, zenzero, noci e gomasio*						
Le nostre pizze biologiche del sabato sera						
Margherita con mozzarella "Fior di Latte" DOP		Ī				
Mozzarella di Bufala DOP biologica	SAN THE SAN TH					
Ortolana di verdure grigliate di stagione						
Prosciutto di Parma DOP		Ō				
Diavola lombarda piccante		Ť				
Bio Desserts						
Macedonia di frutta di stagione						
Crostata con confettura di frutta di stagione	Ī	•				
Gelato Demeter da agricoltura biodinamica	Ō					
Tiramisù Classico	Ü	•				
Frutta						
Dolce del giorno (chiedere al cameriere elenco allergeni)	•					
Gomasio*	*	ð	\$	\$ B	8	

Carta dei Vini





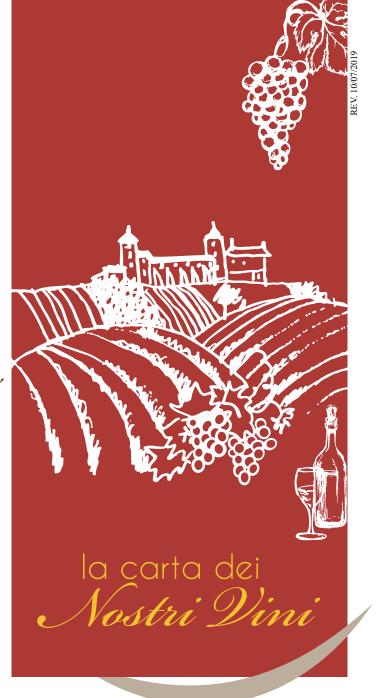






"Il vino, specialmente in Italia, è la poesia della terra."

Mario Soldati (1906 - 1999) Scrittore, Giornalista, Regista cinematografico







Verdicchio dei castelli di

Jesi "Dominè"

ZZ DOC





Marche

€ 22,00

	VINI AL CALICE					
Certificato	Vini	Vol.	Cantina	Regione	ı	Prezzo
IGT	Cabernet	12%	Perlage	Veneto	€	5,00
IGT	Sangiovese delle Marche	12%	Perlage	Marche	€	5,00
IGT	Merlot	12%	Perlage	Veneto	€	5,00
IGT	Pinot Grigio	12%	Perlage	Veneto	€	5,00
DOCG	Quorum Prosecco	11,5%	Perlage	Veneto	€	5,00
DOC	Bacaro Prosecco	11%	Perlage	Veneto	€	4,00
•••••		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		·· - ··································	•••••	••••••
	VINI ROSSI					
(IGT	Cabernet	12%	Perlage	Veneto	€	15,00
✓ IGT	Marche Sangiovese	12%	Perlage	Veneto	€	15,00
✓ IGT	Merlot	12%	Perlage	Veneto	€	15,00
IGT	Primitivo salento	13%	Perlage	Puglia	€	15,00
DOC	Nergroamaro del Salento	13%	Perrini	Puglia	€	18,00
B Ø DOC	Grignolino del Monferrato	12%	Nuova Cappelletta	Piemonte	€	23,00
DOC	Rosso di Montalcino	14,5%	La Serena	Toscana	€	26,00
DOC	Chianti Riserva	12,5%	Fattorie di romignano	Toscana	€	18,00
DOCG	Brunello di Montalcino	1 4%	La Serena	Toscana	€	46,00
	VINI BIANCHI					
✓ ICT	Pinot Grigio IGT	12%	Perlage	Veneto	€	15,00
∅ DOC	Tocai "Friulano"	12%	Castello di Arcano	Lombardia	€	18,00
DOP	Falanghina Sannio	13,5%	Terre di brigante	Campania	€	20,00
∅ IGT	Grechetto Umbria	12%	Moretti Omero	Umbria	€	18,00
	"Munir" bianco Sicilia		Valdibella	Sicilia		19,00

13% Pievalta







VINI ROSATI

© O IGT "È Bio" 11% Perlage Veneto € 15,00

BOLLICINE E SPECIALI

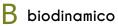
₩ DOC	Prosecco Bacaro	11%	Perlage	Veneto	€	17,00
Ø DOC	Prosecco Quorum extra dry	11,5%	Perlage	Veneto	€	22,00
Ø DOC	Prosecco Animae, no solfiti	11%	Perlage	Veneto	€	30,00
Ø B Ø DOC	Prosecco Millesimato Col di Manza	11,5%	Perlage	Veneto	€	26,00



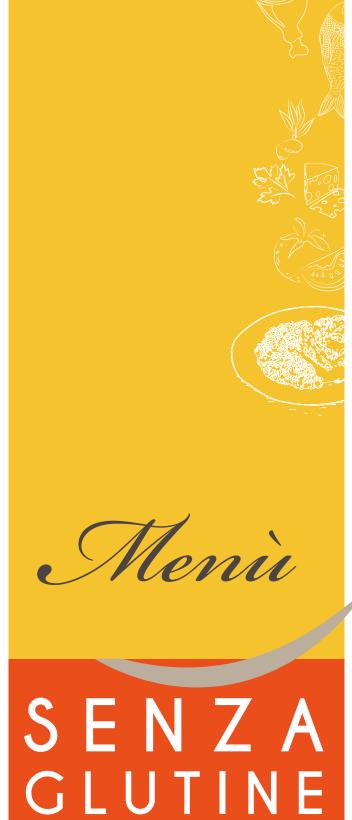
















I piatti senza glutine vengono serviti al tavolo con un segno particolare, chiedi quale al cameriere di sala.



Tutte/@ESPRESSIONI di un RISOTTO da CHEF







Risotti Biologici dello Chef - Opzione Vegan su richiesta

	La cucina potrebbe richiedere minimo 2 persone		
*** V	⊕ "Milanese" con zafferano in pistilli	Euro	12,00
		Euro	12,00
777	Ø Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige#	Euro	12,00
	Zafferano in pistilli biologico con Ossobuco di vitello	Euro	22,00
72	Ø Risotti di stagione (chiedere al cameriere)#	Euro	12,00
	Antipasti e contorni da agricoltura biologica		
*** V	Ø Verdure di stagione cotte o grigliate#	Euro	8,00
/// V		Euro	13,00
/// V	Ø Terrina con parmigiana di verdure grigliate light#	Euro	8,00
	Primi piatti		
*** 		Euro	10,00
		Euro	10,00
		Euro	10,00
*** V	Ø Zuppa di verdura#	Euro	10,00
	Taglieri della tradizione con salumi e formaggi biologici		
777 V	Ø Tagliere con formaggi DOP, noci, frutta di stagione e Miele d'Acacia		
	(Taleggio DOP, Gorgonzola Dolce DOP, Parmigiano Reggiano di Montagna DOP 24 mesi, Pecorino)	Euro	18,00
7.7	☑ Tagliere di salumi con giardiniera di verdure e pomodori secchi sott'olio (prosciutto di Parma DOP, bresaola della Valtellina IGP, Speck dell'Alto Adige IGP)	Euro	18,00
7.3		Furo	18,00
<i>773</i>	Ø Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici		18,00
72			18,00
	Secondi per tutti i gusti		
	Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)	Euro	18,00
	Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino	Euro	22,00
	Secondi del giorno (chiedere al cameriere)#	Euro	13,00

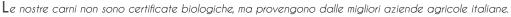






	Insalate da agricoltura biologica# (scegliere la base e fino a 5 ingredienti aggiuntivi)		
*** 	Base occidentale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (non condita)	Euro	13,00
₩	Base orientale: insalata di stagione, pomodoro, carote, mais (condita con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)	Euro	13,00
<i>7.3</i>	Ingredienti di carne o di pesce: tonno, fesa di tacchino, Parmacotto DOP, Prosciutto di Parma DOP		
// V			
// V	Ø Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione		
*** 	Solo base occidentale o orientale	Euro	8,00
*** 	🕝 Insalata belga con mela, noci e mirtilli rossi	Euro	9,00
*** V	Ø Insalata di radicchio con pere, zenzero e noci	Euro	9,00
	Bio Desserts#		
777 (Macedonia di frutta di stagione	Euro	5,00
77.5 V		Euro	5,50
7.2 V	Frutta	Euro	5,00
<i>7</i> ✓	Dolce del giorno	Euro	5,00
	Le nostre pizze biologiche del sabato sera*		
72. V	Ø Margherita con mozzarella "Fior di Latte"	Euro	13,00
7.3 V	Ø Mozzarella di Bufala DOP biologica	Euro	15,00
7	∂ Ortolana di verdure grigliate di stagione	Euro	13,00
7.3		Euro	14,00
7.3		Euro	14,00

#Piatti della mezza pensione





















elenco ALLERGENI o di POSSIBILI TRACCE di essi nei nostri piatti

LEGENDA















PESCE



ARACHIDI



SESAMO



MOLLUSCHI



SENAPE



LUPPOLO



SOLFITI



LUPINI



CROSTACEI



Quando l'icona è di questo colore significa che LA PIETANZA <u>CONTIENE SICURAMENTE</u> L'ALLERGENE RAFFIGURATO



Quando l'icona è di questo colore significa che LA PIETANZA <u>POTREBBE CONTENERE TRACCE</u> DELL'ALLERGENE RAFFIGURATO







Elenco ALLERGENI o di POSSIBILI TRACCE di essi nei nostri piatti

Risotti Biologici dello Chef disponibili tutto l'anno							
Crema rossa di rapa	Ō	*	B	SOa			
"Milanese" con zafferano in pistilli da agricoltura Biodinamica	Ō	*	8	SOa			
Julienne di zucchine e speck DOP dell'Alto Adige	Ü	*	8	SOa			
Zafferano in pistilli biologico con Ossobuco di vitello	Ō	*	8	SOa			
Risotti di stagione (chiedere al cameriere eventuali allergeni aggiuntivi)	Ō	*	8	SOa			
Antipasti e contorni da agricoltura biologica							
Verdure di stagione cotte o grigliate							
Caprese di mozzarella di bufala DOP biologica							
Terrina con parmigiana di verdure grigliate light	Ū						
Primi piatti							
Spaghetti di riso con concassè di pomodoro e basilico	8						
Rigatoni di riso integrale con sugo vegetale	8						
Vellutata di ceci con olio aromatizzato al rosmarino							
Zuppa di verdura							
Taglieri della tradizione con salumi e formaggi biologici							
Tagliere con formaggi DOP, noci, frutta di stagione e Miele d'Acacia	Ū						
Tagliere di salumi con giardiniera di verdure e pomodori secchi sott'olio							
Tagliere con Bresaola Punta d'Anca biologica e Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP							
Tagliere Mix di salumi e formaggi biologici	Ō						
Tagliere con Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella "Fior di latte" DOP	Ü						
Secondi per tutti i gusti							
Burger vegano (con pomodoro, insalata, salsa al rafano e cipolle rosse caramellate)	Ø	Ō	8	*	0	•	
Tagliata di Picanha ai 3 Sali (rosa dell'Himalaya, blu di Persia, rosso delle Hawaii)							
Cotoletta di vitello alla Milanese con patate bio saltate al rosmarino	•						
Secondi del giorno (chiedere al cameriere elenco allergeni)							











Insalate da agricoltura biologica		
Base occidentale: insalata, pomodoro, carote, mais (non condita)		
Base orientale: insalata, pomodoro, carote, mais (condita* con aceto di riso, salsa di soia, tabasco e olio di sesamo)	8	8
Ingredienti di carne o di pesce: salmone affumicato, tonno, fesa di tacchino, straccetti di pollo, Parmacotto DOP, prosciutto di Parma DOP	\$	
Ingredienti latticini: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, mozzarelline, fontina, Taleggio DOP	Ō	
Ingredienti vegetali: riso venere, anacardi, semi misti, tofu, frutta di stagione		ð
Insalata belga con mela, noci e mirtilli rossi		
Insalata di radicchio con pere, zenzero e noci		
Le nostre pizze biologiche del sabato sera		
Margherita con mozzarella "Fior di Latte" DOP	Ť	
Mozzarella di Bufala DOP biologica	Ō	
Ortolana di verdure grigliate di stagione		
Prosciutto di Parma DOP	Ō	
Diavola lombarda piccante	Ō	
Bio Desserts		
Macedonia di frutta di stagione		
Gelato Demeter da agricoltura biodinamica	Ť	
Frutta		
Dolce del giorno (chiedere al cameriere elenco gllergeni)	(6)	

Carta dei Vini





B