



Venerdì 4 Ottobre

Menu Carne

Antipasto

Carpaccio di Manzo, Maionese alle Carote, Nocciole Tostate
e Glassa al Balsamico

(3-8)

Primo

Ravioli alla Bufala, Crema di Basilico e Salsa di Pomodoro San Marzano

(1-3-7)

Secondo

Filetto di Vitello, Purea di Patate al Timo e Erbette Saltate

(7)

Menu Vegetariano

Antipasto

Carpaccio di Zucchine, Olive Taggiasche e Burrata Pugliese

(7)

Primo

Ravioli alla Bufala, Crema di Basilico e Salsa al Pomodoro San Marzano

(1-3-7)

Secondo

Soufflé di Patate con Maionese alle Carote, Nocciole Tostate
e Glassa al Balsamico

(3-8)

Acqua e Ingresso in Discoteca Inclusi
Bevande Extra Escluse

Inizio Cena ore 21:30

Prezzo a Persona: Uomo 40.00 / Donna 35.00

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati // **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 (incluso lattosio) // **8) FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti // **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) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale // **13) LUPINI** e prodotti a base di lupini // **14) MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni sono indicati con il numero di riferimento.

La produzione interna ha carattere artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di contaminazione nei prodotti finiti.
Il personale è a disposizione per qualsiasi richiesta, informazione o chiarimento.