



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

# MENU

## ANTIPASTI

VITELLO TONNATO CLASSICO (3-4-9) - € 12

UOVO POCHE' CON ASPARAGI E CREMA DI TOMA (3-7) - € 12

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO CON PORRI SALTATI E CREMA DI PATATE (7-14) \* - € 15

TARTARE DI RICCIOLA CON CITRONETTE DI LIME, ERBA CIPOLLINA  
E CHUTNEY DI MANGO (4) \* - € 14

COZZE ALLA DIAVOLA CON CROSTINO DI PANE ALLA NOSTRA MANIERA (1-14) - € 11

CAPRESE DI BUFALA CON PESTO DI BASILICO (7-8) - € 11 

## PRIMI

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO (1-3-7-9) \* - € 14

RISOTTO ALLA MARINARA (2-4-9-14) \* - € 14

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1-14) - € 14

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO, OLIVE E CAPPERI (1-3-7) \* - € 14 

PARMIGIANA DI MELANZANE CON TOPPING DI OLIO AL BASILICO (7) - € 13 

FETTUCCHINE CON RICOTTA, PISTACCHIO E POMODORINI (1-3-7-8) - € 13 

COPERTO € 2,00

\*Congelato



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

## MENU

### SECONDI

TAGLIATA CON SALE MALDON E PATATE AL FORNO - € 22

TRANCIO DI SALMONE GLASSATO ALLA SOIA CON VERDURE SPADELLATE (4-6-9) \* - € 19

FILETTO AL PEPE VERDE CON ASPARAGI (7) - € 22

FRITTO MISTO DI PESCE (1-2-3-4-5-10-14) \* - € 19

FILETTO DI MAIALINO IN Crosta su letto di FAGIOLINI (1-3-7) - € 16

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE E SCAMORZA AFFUMICATA (1-7) - € 12 

### DESSERT

PANNACOTTA (7) - € 5

TIRAMISU' (1-3-7) - € 6

BONET LANGAROLO (1-3-7-8) - € 5

TORTINO DI RICOTTA CON CIOCCOLATO FONDENTE (1-7) - € 6

CREMA AL MASCARPONE E FRAGOLE (3-7) - € 6

COPERTO € 2,00

\*Congelato

## **LISTA ALLERGENI**

### **1.Cereali e derivati**

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

### **2.Crostacei**

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

### **3.Uova**

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

### **4.Pesce**

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

### **5.Arachidi**

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

### **6.Soia**

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

### **7.Latte**

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.

### **8.Frutta a guscio**

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

### **9.Sedano**

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

### **10.Senape**

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.

### **11.Sesamo**

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

### **12.Anidride solforosa e solfiti**

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

### **13.Lupini**

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

### **14.Molluschi**

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.