CASCINA MARCHESA
RESTAURANT & RESORT

MENU

Antipasti

Vitello Tonnato Classico (3-4-9)	**13€**
Polpo scottato su tortino di patate (4-7)*	**16€**
Sarda Fritta con Salsa Tartara (1-2-3-4-5-6-10-14)*	**13€**
Battuta di Fassona con Sedano, Grana e Limone (9)	**13€**
Caprese con Mozzarella di Bufala e Pomodori (7)	**11€**

Primi Piatti

Ravioli del Plin con Sugo d'Arrosto (1-3-7-9)*	**13€**
Spaghetti allo Scoglio (1-2-4-9-14-)*	**18€**
Risotto con crema di peperoni e stracciatella (7)	**14€**
Paccheri con Baccalà, Patate, Olive e Pomodorini (1-4-7)	**15€**
Tagliatelle con Fave, Guanciale e Crema di Formaggi (1-3-7)	**14€**

COPERTO € 2,00

**Congelato*

CASCINA MARCHESA
RESTAURANT & RESORT

Secondi Piatti

Branzino al Cartoccio (4)*	**18€**
Fritto Misto di Pesce con Salsa Tartara e Limone (1-2-3-4-5-6-10-14)*	**22€**
Tagliata con Sale Maldon e Patate al Forno	**23€**
Costolette di Agnello con Verdure (6-10)	**18€**
Tomino Piastrato con Verdure alla Griglia (7)	**14€**

Dessert

Semifreddo al Limone con la sua Coulis (7)	**6 €**
Coppa di Fragole con Limone e Zucchero a velo	**6 €**
Ananas al Naturale	**6 €**
Tiramisù (1-3-7)	**6 €**
Bonet Langarolo (1-3-7-8)	**6 €**
Panna Cotta (1-3-7)	**6 €**

COPERTO € 2,00

**Congelato*

CASCINA MARCHESA
RESTAURANT & RESORT

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 lattiolo.

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 SO2 (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. Lupino
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, 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.