



OSTERIA
VOLPAIA

31 Dicembre 2024

MENU PESCE

Seppia | porcino | bottarga di gallina

3-4-7

Fagioli zolfini | gambero rosa e la sua bisque | olio di lattuga

2-4-6-7-9

Tubetto | scorfano | pomodoro da serbo | olio di finocchietto selvatico

1-4-7-9

Ricciola shabu-shabu | cavoli fritti | maionese di cavolfiore

3-11

Panettone | mascherpa | corbezzolo e bergamotto canditi

1-3-7

€100 acqua e coperto inclusi

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - 2 CROSTACEI e prodotti derivati - 3 UOVA e prodotti derivati - 4 PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - 5 ARACHIDI e prodotti derivati - 6 SOIA e prodotti derivati - 7 LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio - 8 FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e prodotti derivati - 9 SEDANO e prodotti derivati - 10 SENAPE e prodotti derivati - 11 SEMI di SESAMO e prodotti derivati - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - 13 LUPINI e prodotti derivati - 14 MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA IL PERSONALE E A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI



31 Dicembre 2024

MENU CARNE

Tartare di cervo | aria di pomodoro | topinambur

7-6-10

Crema di zucca mantovana | zucca Hokkaido | semi | lingua di vitello | miso di ceci

7-8

Raviolo di francesina | burro affumicato | funghi pioppini

1-3-7-9

Piccione alla brace | miele | demi- glace di piccione e liquirizia | sedano rapa

7-9

Panettone | mascherpa | corbezzolo e bergamotto canditi

1-3-7

€100 acqua e coperto inclusi

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - 2 CROSTACEI e prodotti derivati - 3 UOVA e prodotti derivati - 4 PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - 5 ARACHIDI e prodotti derivati - 6 SOIA e prodotti derivati - 7 LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio - 8 FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e prodotti derivati - 9 SEDANO e prodotti derivati - 10 SENAPE e prodotti derivati - 11 SEMI di SESAMO e prodotti derivati - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - 13 LUPINI e prodotti derivati - 14 MOLLUSCHI e prodotti derivati
GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA IL PERSONALE E A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI