Griglia 22

Le Nostre Proposte:

Battuta di Fassona (8,10)

Girello Tonnato CBT (3,10)

Polpette di Angus(1,3,7,9)

Antipasto vegetariano (9,7)

Primo del Giorno (**richiedere al personale**)

Tagliata di Scamone (Fassona Piemontese) +3€

Tagliata di Reale (Scottona Polacca) +3€

Tagliata di Spinacino (Scottona Polacca) +3€

Pork Ribs CBT(costine di maiale con BBQ(10,2)

Sovraccoscia di Pollo CBT disossata alle erbe aromatiche

Hamburger di Black Angus ITA (panino) (1,10)

Pulled Pork (panino) (1,2,10)

Hamburger Vegetariano (panino) (1,7,10)

MENU' PRANZO 1

(Un piatto a scelta tra le opzioni)

Acqua, caffe e contorno inclusi

PREZZO A PERSONA: 15,00 €

MENU' PRANZO 2

(Due piatti a scelta tra le opzioni)

Acqua, caffe e contorno inclusi

PREZZO A PERSONA: 20,00 €

ALLERGENI

1. CEREALI E DERIVATI: VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI TUTTI I CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT.

2. CROSTACEI: VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI LE PROTEINE PROVENIENTI DA GAMBERI, GAMBERETTI, SCAMPI, GRANCHI, ARAGOSTE, ASTICI.

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. LUPINI: 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.