

# OSTERIA

---

Del PONTE

**Informativa sulle normative riguardanti gli allergeni  
Regolamento (UE) n°1169/2011 art.44**

Elenco dei prodotti che possono causare allergie:

- 1- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2- Crostacei e relativi prodotti
- 3- Uova e relativi prodotti
- 4- Pesce e relativi prodotti
- 5- Arachidi e relativi prodotti
- 6 - Semi di soia e relativi prodotti
- 7 - Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
- 9 - Sedano e relativi prodotti
- 10 - Senape e relativi prodotti
- 11 - Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12 - Lupino e relativi prodotti
- 13 - Molluschi e relativi prodotti
- 14 Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come  $\text{So}_2$



## Antipasti

---

Gnocco fritto al lievito madre con prosciutto crudo dolce d'Osvaldo <i>allergeni: 1 e 5</i>	15.00
Insalata tiepida di nervetti di vitello fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea in agrodolce	15.00
Insalatina di puntarelle e carciofi, con perle di melone bianco e Grana Padano Riserva <i>allergeni: 7</i>	18.00
Mondeghilli alla milanese "Ricetta storica" di Patrizia Meazza e salsa tartara <i>allergeni: 1, 3 e 7</i>	16.00
Millefoglie di polenta e baccalà mantecato <i>allergeni: 7 e 14</i>	18.00

## Primi Piatti

---

Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello in gremolada "Carnaroli Autentico Riserva San Massimo" <i>allergeni: 1, 7 e 9</i>	34.00
Risotto alla Milanese con midollo arrosto mantecato "Carnaroli Autentico Riserva San Massimo" <i>allergeni: 7</i>	19.00
Risotto mantecato al Grana Padano Riserva con culatello di zibello "Carnaroli Autentico Riserva San Massimo" <i>allergeni: 7 e 9</i>	20.00
Spaghetti saltati con baccalà, filetti di pomodoro e pesto <i>allergeni: 1, 4, e 8</i>	18.00
Tagliolini tirati al mattarello saltati con carciofi e mentuccia fresca su fonduta di toma d'alpeggio <i>allergeni : 1, 3, 7 e 9</i>	18.00

## Secondi Piatti

---

Cervella di vitello e funghi orecchiette impanate alla milanese <i>allergeni: 1, 3, e 7</i>	26.00
Guancia di manzo cbt e purè di patate <i>allergeni: 7 e 9</i>	24.00
Cotechino di cascina con purè e lenticchie con il suo fondo ristretto <i>allergeni : 7 e 9</i>	23.00
Entrecôte di Fassona adagiata su carciofi fondenti e salsa bordolese <i>allergeni: 7 e 9</i>	30,00
Cotoletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante" di vitello frita in burro chiarificato <i>allergeni: 1, 3 e 7</i>	38.00
Cotoletta Imperiale min. 4 persone <i>allergeni: 1, 3 e 7</i>	80.00

## Dessert

---

Tortino di mele , gelato alla crema e salsa all' arancia <i>allergeni : 1, 3 e 7</i>	8.00
Montebianco classico di marrons glacè, meringhe, panna montata e salsa di cachi al limone <i>allergeni : 3 e 7</i>	8.00
Tiramisù in tazza savoiaro di nostra produzione <i>allergeni: 1, 3 e 7</i>	8.00
Pastrocchio al cioccolato bavarese al cioccolato fondente 70% amaretti e panna montata <i>allergeni: 1, 3 e 7</i>	8.00
Caffè e "petit four"	3.00
Coperto	3.00

