

# Il pranzo di Pasqua al Borgo



31 marzo

Flûte di benvenuto

Terrina di coniglio, pistacchi, capperi, uova di quaglia > 3

Tarte tatin ai cipollotti con nidi di agretti e gamberi > 1-2

\*\*\*

Paccheri alla finta carbonara, carciofi, tonno > 1-3-4

\*\*\*

Filetto di spigola al forno con salsa al limone e crema di cavolfiori > 4  
oppure

Agnello sambucano arrosto al lime e miele, pure' di patate viola > 7

\*\*\*

Semifreddo allo zabaione con composta di ciliegie e fondente > 7



Per persona € 60,00

*Bambini fino a 10 anni € 30,00*

## ALLERGENI ALIMENTARI

Si avvisa la Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Riportiamo elenco delle sostanze come presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati
- 8 Frutta secca a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, ed è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta.*