



Cassano D'Adda,
Piazza Perrucchetti 2/A



Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. Sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b. Maltodestrine a base di grano (1);
 - c. Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. Olio e grasso di soia raffinato (1)
 - b. Tocoferoli misti naturali (E306). Tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. Lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 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 in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- * prodotto congelato

*“In questo nuovo menù
Troverete il sapore dei nostri recenti viaggi.
Il tagliere di salumi altoatesini
comprati alla macelleria Steiner
dalla signora Maria,
e il “Café Gourmand”,
il caffè servito con tre piccoli dolci
per accontentare la curiosità
dei più golosi, idea rubata ai Bistrot Parigini”.*

Paolo e Francesca

Antipasti

€ 10,00	Crema fredda di avocado con gambero* e germogli (Allergeni: 2 - 5 - 7)
€ 12,00	Crudo di Parma e melone
€ 12,00	Tartare di salmone* all'aneto con quenelle di caprino alle erbe e pane tostato (Allergeni: 1 - 4 - 7)
€ 10,00	Millefoglie di verdure
€ 12,00	Salumi tipici altoatesini
€ 3,00	Gnocco fritto (Allergeni: 1 - 5)
€ 9,00	Burrata con pomodoro e basilico (Allergeni: 7)

Vini

(Allergeni: 12)

Spumanti

<i>Prosecco - Il Colle – Conegliano Valdobbiadene – Friuli Venezia Giulia doc</i>	€ 15,00
<i>Brut - Antica Fratta – Franciacorta – Lombardia</i>	€ 31,00
<i>Ripa di luna – Caminella – Lombardia</i>	€ 25,00

Champagne

<i>Champagne - Pommery – 12.5%</i>	€ 45,00
<i>Rose' – Mobillion Père & Fils – 12%</i>	€ 25,00

Spumanti al calice

<i>Prosecco - Il Colle – Conegliano Valdobbiadene – Friuli Venezia Giulia doc</i>	€ 5,00
<i>Brut - Antica Fratta – Franciacorta – Lombardia</i>	€ 8,00

Vini

(Allergeni: 12)

Bianchi

€ 18,00	<i>Falanghina 2016 – Terredora di Paolo – Campania doc</i>
€ 16,00	<i>Lugana I Frati 2016 – Ca’ dei Frati – Lombardia doc</i>
€ 16,00	<i>Pinot grigio 2016 – Cantina di Farra d’Isonzo – Friuli Venezia Giulia igt</i>
€ 14,00	<i>Sauvignon 2016 – Conte d’Attimis-Maniago – Friuli Venezia Giulia doc</i>
€ 14,00	<i>Chardonnay 2015 – Conte d’Attimis-Maniago – Friuli Venezia Giulia doc</i>

Rossi

€ 14,00	<i>Cabernet 2014 - Conte d’Attimis-Maniago – Friuli Venezia Giulia doc</i>
€ 55,00	<i>Barolo - Castiglione</i>
€ 60,00	<i>Amarone della Valpolicella - Pieropan</i>
€ 40,00	<i>Barbaresco - Cantina del Pino</i>
€ 60,00	<i>Brunello di Montalcino - Le Macioche</i>
€ 50,00	<i>Pignolo - Conte d’Attimis di Maniago</i>
€ 16,00	<i>Rubesco 2013 – Lungarotti – Umbria doc</i>
€ 10,00	<i>Gutturnio Mosso 2014 – Molinelli – Emilia Romagna doc</i>
€ 26,00	<i>Nebbiolo 2015 – Cantina del Pino – Piemonte doc</i>
€ 13,00	<i>Merlot 2013 - Conte d’Attimis-Maniago – Friuli Venezia Giulia doc</i>

Bianchi al calice

€ 5,00	<i>Sauvignon 2016 – Conte d’Attimis-Maniago – Friuli Venezia Giulia doc</i>
€ 5,00	<i>Chardonnay 2015 – Conte d’Attimis-Maniago – Friuli Venezia Giulia doc</i>

Rossi al calice

€ 5,00	<i>Cabernet 2014 - Conte d’Attimis-Maniago – Friuli Venezia Giulia doc</i>
€ 5,00	<i>Merlot 2013 - Conte d’Attimis-Maniago – Friuli Venezia Giulia doc</i>

Primi

Straccetti di pasta fresca fatti in casa con verdure di stagione, fagiolini, zucchine, cubetti di pomodoro e salsa al basilico (Allergeni: 1 - 3 - 7)	€ 9,00
--	--------

Risotto agli scampi* con coriandoli di verdure (minimo 2 persone) (Allergeni: 2 - 4 - 7 - 9)	€ 12,00
--	---------

Tagliolini con limone e basilico (Allergeni: 1 - 3 - 7)	€ 9,00
--	--------

Paccheri saltati in padella con filetti di pomodori pelati profumati al basilico (Allergeni: 1)	€ 9,00
--	--------

Piatti Unici

€ 9,00	Indivia Belga con avocado, noci, roquefort, mele e dressing al miele, limone e yougurt (Allergeni : 7 - 8)
€ 12,00	Bocconcini di pollo alle spezie con riso pilaf alla curcuma (Allergeni : 9 - 11)
€ 13,00	Hamburger 250 gr. di Black Angus con pommes frites e salsine (Su richiesta: pane bianco, formaggio, lattuga, cipolla, peperoni, e pomodoro) (Allergeni: 1 - 7 - 11)

Menù Bimbi

€ 5,00	Pasta al pomodoro (Allergeni: 1 - 7)
€ 6,00	Mini Hamburger di Black Angus con pommes frites e salsine (Su richiesta: pane bianco, formaggio, lattuga, cipolla, peperoni, e pomodoro) (Allergeni: 1 - 7 - 11)
€ 6,00	Cotoletta di vitello alla milanese con patatine fritte (Allergeni: 1 - 3 - 7)
€ 6,00	Entrecôte con patate fritte (Allergeni: 8)

Bevande

Bibite in lattina	€ 2,50
Bibite in bottiglia	€ 3,50
Succo di frutta	€ 2,50
Birra alla spina piccola da 30 cl bionda o ambrata	€ 4,00
Birra alla spina media da 50 cl "Menabrea"	€ 6,00
Acqua in bottiglia naturale / gassata 50 cl	€ 2,00
Acqua in bottiglia naturale / gassata 75 cl	€ 3,00
Aperitivo alcolico	€ 6,00
Aperitivo analcolico	€ 4,00

€ 1,00
€ 1,00
€ 1,20
€ 1,50
€ 3,00
€ 1,50
€ 1,20
€ 1,30
€ 2,00
€ 2,00
€ 2,50
€ 2,50
€ 3,00
€ 4,00
€ 4,00
€ 4,00

Caffetteria

Caffè espresso
Caffè decaffeinato
Caffè corretto
Caffè con panna
Caffè shakerato
Caffè ginseng
Caffè d'orzo
Cappuccino
Latte macchiato
Thè caldo
Tisana
Cioccolata
Cioccolata con panna
Amari
Liquori
Distillati

Secondi

Cotoletta di vitello alla Milanese
(Allergeni: 1 - 3 - 7) € 12,00

Entrecôte di Angus Irlandese (250g / 300g) € 14,00

Filetto di rombo al burro e salvia
(Allergeni: 1 - 4 - 7) € 18,00

Mazzancolle* del mediterraneo alla piastra
(Allergeni: 2) € 18,00

Hummus di ceci con verdure caramellate,
semi di zucca e girasole
(Allergeni: 5 - 11) € 10,00

Tagliere di formaggi
con composte e frutta fresca
(Allergeni: 7 - 8) € 10,00

Contorni

Assortimento di verdure al vapore € 4,00
Insalata mista (Allergeni: 12) € 4,00
Mix di verdure grigliate € 6,00
Patatine fritte (Allergeni: 5) € 4,00

Insalate

€ 12,00 Cesar salad con lattuga romana, bocconcini di pollo,
scaglie di Parmigiano Reggiano e pane tostato
(Allergeni: 1 - 7 - 12)

€ 8,00 Frisella con pomodorini, basilico, feta, cubetti di cetriolo,
olive taggiasche e trevisana marinata
(Allergeni: 1 - 7 - 12)

€ 14,00 Insalata di polpo* tiepido con purea rustica
di patate al prezzemolo
(Allergeni: 14)

Dolci

Crema Catalana
(Allergeni: 3 - 7 - 8) € 7,00

Caffè gourmand:
accompagnato con degustazione di tre dolcetti della casa
(Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8) € 7,00

Tiramisù
(Allergeni: 1 - 3 - 7 - 8) € 7,00

Torta fondente al cioccolato
(Allergeni: 3 - 7 - 8) € 7,00

Tagliata di frutta € 7,00

Sorbetto alla frutta
(a seconda della disponibilità) € 7,00



Cassano D'Adda,
Piazza Perrucchetti 2/A



*“Cucina non è mangiare.
E’ molto, molto di più.
Cucina è poesia”.*

(Heinz Beck)