



Menù

Antipasti

Il nostro antipasto è composto da sette assaggi che cambiano periodicamente a secondo della stagione e della disponibilità del prodotto stesso.

Ci saranno quasi sempre all'interno del suddetto antipasto portate di salumi, latticini e qualche portata del tempo che fu.

Il prezzo per l'intero assaggio per persona è di € 18,00

Quando è il periodo:

Braciola rossa € 15,00

Tutte le pietanze vi saranno spiegate volta per volta

L'olio adoperato per cucinare e per friggere è extravergine d'oliva

La Salumeria

...

Prosciutto di Parma e Mozzarella € 12,00

Assaggio di Grossoni € 18,00

Tagliere salumi junior piu grossoni €15,00 +(€ 5.00)

Tagliere salumi Senior piu grossoni € 30.00 +(€ 10.00)

Mozzarella di Bufala Media € 7,00

Mozzarella di Bufala Grande € 13,00

Verdure all'olio extravergine d'oliva € 7,00

Tartara Selezione Fattoria 2023 € 20,00

Carpaccio €15,00

Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 12/03/2023)

Teatro "Al Camino"

*D'inverno: di sera all'interno della "Sala Principale"
c'è una brace ai carboni
ed un banco carni con proposte quotidiane.
D'estate:..... ci spostiamo "In Giardino" con la brace.
Vi suggeriamo per il vostro divertimento:
"La Degustazione delle Carni"*

Primi Piatti

Paccheri alla "Genovese" € 10,00

**...non è poi così scarno il nostro menù dei primi piatti, è solo che ci siamo accorti durante il corso degli anni che la "Genovese" è l'unico piatto "intoccabile", per cui il restante dei primi piatti è alle dipendenze della stagione e della tradizione.
Per il costo cercheremo di mantenere lo stesso di sopra, ma...
quando non si può!!!!!! Non si può.**

Doppio assaggio (Min. 2 pers.) cadauno €13,00

Triplo assaggio (Min. 2 pers.) cadauno €18,00

Secondi Piatti (Proposti dalla brace)

*Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici,
si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.
Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili
A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"
Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato
Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale
Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 12/03/2023)*

***Per carni e frollature particolari i prezzi sono in vista sui cartellini in vetrina carni.**

La carne va venduta a peso o a porzione, sarà specificato su ogni voce, la nostra carne viene servita con frollatura minima 35.gg

Manzo Wagyu (Prezzo stabilito in base alla quotazione di mercato)

Manzo Wagyu Kobe (Prezzo stabilito in base alla quotazione di mercato)

Bisonte € 10,00 hg

Manzo Bavarese € 7,00 hg

Manzo Irlandese € 6,00 hg

Manzo Danese € 7,00 hg

Texaca Selezione la Tenuta € 8,00 hg

Chianina € 8,00 hg

Marchigiana € 7,50 hg

Frisona € 7,00 hg

Manzetta Prussiana € 7,50 hg

Costata Selezione Fattoria:-55/60 Giorni di Maturazione € 8,00 hg

Costata Selezione Fattoria: 60/90 Giorni di Maturazione € 9,00 hg

Entrecote Black Angus"Premium quality Kentuchy" € 9,00 hg

Entrecote Irlandese o Argentino € 8,00 hg

Entrecote Uruguay € 8,00 hg

Filetto € 9,00 hg

Filetto di Chianina € 9,00 hg

Grigliata mista (Sals., quaglia, agnello, maiale)+manzo € 15,00 pz(+€ 7)

Agnello € 12,00 pz

Quaglia o Salsicce o Pollo € 10,00 pz

Lonza € 12,00

Selvaggina (secondo periodo stagionale) Q.M

Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 12/03/2023)

Secondi Piatti (Proposti dalla cucina)

<i>Entrecote al pepe</i>	€ 8,00 hg
<i>Filetto al pepe</i>	€ 9,20 hg
<i>Tagliata all'aceto balsamico</i>	€ 8,00 hg
<i>Tagliata rucola e parmigiano</i>	€ 8,00 hg
<i>Entrecote al vino rosso</i>	€ 8,00 hg
<i>Brasato di manzo al Piediroso</i>	€ 15,00 pz
<i>Vitello Taglio Frenched Rack al Forno</i>	€ 7,00 hg
<i>Maiale allo scalogno bruciato</i>	€ 15,00 pz
<i>Lonza di maiale con "Pupaccelle"</i>	€ 15,00 pz
<i>Scaloppina</i>	€ 14,00 pz
<i>Cotoletta con patate fritte</i>	€ 12,00 pz
<i>Baccalà in "Tortiera"</i>	€ 16,00 pz
<i>Baccalà fritto</i>	€ 16,00 pz
<i>Hamburger (carni del mondo)</i>	€ 18,00 pz
<i>Scamorza ripiena</i>	€ 12,00 pz

Allergeni: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 12/03/2023)

Contorni

<i>Insalata mista singola</i>	€3,00
<i>Patata fritta singola</i>	€4,00
<i>Patata fritta (vassoio centrale per 4 persone)</i>	€11,00
<i>Patata al forno (vassoio centrale per 4 persone)</i>	€ 12,00
<i>Patata al forno</i>	€ 4,00
<i>Preparati quotidiani</i>	€ 5,00
<i>Porcini (solo periodo freschi)</i>	€ 11,00
<i>Ovoli (solo periodo freschi)</i>	€ 12,00

Formaggi

Allergenici: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 12/03/2023)

Formaggi junior € 12,00

Formaggi Senior € 24,00

Dessert

Frutta di stagione € 5,00

Cioccolato caldo in crosta, con sbrisolona alle mandorle €8,00

Millefoglie di crema alla vaniglia bourbon e amarena €8,00

Torrone ghiacciato con pinoli sabbiati e canditi al rhum €8,00

Crema caramellata allo zucchero di canna con lingua di gatto €8,00

Dessert "Day" € 8,00

Pasticceria secca € 5,00

Assaggio di Dessert (3 pezzi a scelta) € 10,00

I Nostri Fornitori

Allergenici: Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.

Alcune proposte della cucina possono non essere disponibili

A volte proponiamo anche qualche secondo dal reparto "Salumeria"

Durante il corso dell'anno qualche carne potrebbe non essere disponibile per problemi di mercato

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 12/03/2023)

Verdure e ortaggi (La Tenuta del Campiglione di B.s srl)

Le Carni del Campiglione Srl

Macelleria Di Francia Carni Srl

- Pozzuoli (NA)

Fontanella group carni

Metro Italia Spa - Pozzuoli

La mia carni srl

A.s naturacarni srl

Allevatore Di Rubbio Cosimo

Allevatore Aprea Gennaro

Allevatrice Balestrieri Liliana

Bervino Primo carni

Caseificio Fratelli Schiavone

Pozzuoli (NA)

Bufala ABC vitulazio (ce)

Collino latticini – Napoli

Oleificio Filiera Molisana-

Larino (CB)

La Compagnia della Qualità -

Napoli

Biosapori - Casacalenda (CB)

Distilleria Magnoberta

D.M.A. service caffè

Prosciuttificio D’Osvaldo-

Cormons

Formaggi il tagliere

Il prosciutto di Uros Klinec

Acetificio Andrea Milano Srl

Az. Agr. Giovanni Russo-La

Rosina

Bibite Coppola srl

Piante e fiori Sime Gargen

(quarto Na)

Associazione latte nobile dell’

appennino Campano

Prodotti per pasticceria le

delizie di Catuogno Raffaele

(Quarto NA)

*Allergeni: Alcune pi
si prega di rivolgersi a
Alcune proposte della
A volte proponiamo a
Durante il corso dell’c
mercato*

Il servizio dolce, vino e spumante portato da fuori costa il 10% sul conto totale

Legenda: hg=etto, pz=porzione (Aggiornato 12/03/2023)



le per problemi di

English menu translated with google translator sorry for translation errors.

Appetizers

Our appetizer consists of seven tastings that change periodically according to the season and the availability of the product itself.

Within the aforementioned appetizer there will almost always be cold cuts, dairy products and some courses from the past.

The price for the entire tasting per person is € 18.00

When is the period:

Red chop € 15.00

All dishes will be explained to you from time to time

The oil used for cooking and frying is extra virgin olive oil

Butchery

...

Parma Ham and Mozzarella € 12.00

Tasting of Grossoni Ham € 18.00

Bigger junior salami platter € 15.00 + (€ 5.00)

Bigger Senior salami platter € 30.00 + (€ 10.00)

Medium Buffalo Mozzarella € 7.00

Big Buffalo Mozzarella € 13.00

Vegetables with extra virgin olive oil € 7.00

Beef Tartar (of raw meat) Caviar € 20.00

Beef Carpaccio (of raw meat) €15,00

Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements, please contact the dining room staff and inform them about this.

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 12/03/2023)

"Al Camino" Theater

***In winter: in the evening inside the "Main Hall"
there is an ember on the coals
and a meat counter with daily proposals.***

***In the summer: we move "In the Garden" with embers.
We suggest for your enjoyment:
"Meat Tasting"***

First dishes

Paccheri alla "Genovese" € 10.00

***... our first courses menu is not so meager, it's just that we have
realized over the years that the "Genovese" is the only
"untouchable" dish, so the rest of the first courses depend on
the season and tradition.***

***For the cost we will try to keep the same as above, but ...
when you can't !!!!!!! Can not be done.***

Double tasting (Min. 2 pers.)

Each € 13.00

Triple tasting (Min. 2 pers.)

Each € 18.00

***Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.***

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

***The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total
bill***

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 12/03/2023)

Second Courses (Offered from the grill)

** For particular meats and maturings, prices are visible on the tags in the meats showcase.*

The meat must be sold by weight or by portion, it will be specified on each item, our meat is served with a minimum maturation of 35 days.

Wagyu Beef (Price based on market price)

Wagyu Kobe Beef (Price based on market price)

<i>Bison</i>	<i>€10.00 hg</i>
<i>Bavarian (beef or steak)</i>	<i>€ 7.00 hg</i>
<i>Irish (beef or steak)</i>	<i>€ 6.00 hg</i>
<i>Danish (beef or steak)</i>	<i>€ 7.00 hg</i>
<i>Chianina (beef or steak)</i>	<i>€ 8.00 hg</i>
<i>Marchigiana (beef or steak)</i>	<i>€ 7.50 hg</i>
<i>Frisona (beef or steak)</i>	<i>€ 7.00 hg</i>
<i>Prussian (beef or steak)</i>	<i>€ 7.50 hg</i>
<i>Costata Farm Selection: -55/60 Maturation days</i>	<i>€ 8.00 hg</i>
<i>Costata Farm Selection: 60/90 Days of Maturation</i>	<i>€ 9.00 hg</i>
<i>Entrecote Black Angus "Premium quality Kentucky"</i>	<i>€ 9.00 hg</i>
<i>Entrecote Irish or Argentine</i>	<i>€ 8.00 hg</i>
<i>Entrecote Uruguay</i>	<i>€ 8.00 hg</i>
<i>Fillet</i>	<i>€ 9.00 hg</i>
<i>Chianina fillet</i>	<i>€ 9.00 hg</i>
<i>Mixed grill (Sauce, quail, lamb, pork) + beef</i>	<i>€ 15.00 pcs (+ € 7)</i>
<i>Lamb</i>	<i>€ 12.00 pcs</i>
<i>Quail or Sausages or Chicken</i>	<i>€ 10.00 pcs</i>
<i>Loin pork</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Game (according to seasonal period) Q .MSecondi</i>	

Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements, please contact the dining room staff and inform them about this.

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 12/03/2023)

Dishes (Offered by the kitchen)

<i>Entrecote with pepper</i>	<i>€ 8.00 hg</i>
<i>Fillet with pepper</i>	<i>€ 9.20 hg</i>
<i>Sliced with balsamic vinegar</i>	<i>€ 8.00 hg</i>
<i>Sliced rocket and parmesan</i>	<i>€ 8.00 hg</i>
<i>Entrecote with red wine</i>	<i>€ 8.00 hg</i>
<i>Braised beef with Piediroso</i>	<i>€ 15.00 pcs</i>
<i>Baked Frenched Rack Veal</i>	<i>€ 7.00 hg</i>
<i>Pork with burnt shallot</i>	<i>€ 15.00 pcs</i>
<i>Pork loin with "Pupaccelle"</i>	<i>€ 15.00 pcs</i>
<i>Escalope</i>	<i>€ 14.00 pcs</i>
<i>Cutlet with fried potatoes</i>	<i>€ 12.00 pcs</i>
<i>Cod in "Tortiera"</i>	<i>€ 16.00 pcs</i>
<i>Fried cod</i>	<i>€ 16.00 pcs</i>
<i>Hamburger (meats of the world)</i>	<i>€ 18.00 pcs</i>
<i>Stuffed scamorza cheese</i>	<i>€ 12.00 pcs</i>

*Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.*

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 12/03/2023)

Side Dishes

<i>Single mixed salad</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Single fried potato</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Fried potato (central tray for 4 people)</i>	<i>€ 11.00</i>
<i>Baked potato (central tray for 4 people)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Baked potato</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Daily preparations</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Porcini mushrooms (fresh only)</i>	<i>€ 11.00</i>
<i>Ovoli (fresh period only)</i>	<i>€ 12.00</i>

*Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.*

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 12/03/2023)

Cheeses

<i>Junior cheeses</i>	€ 12.00
<i>Senio cheeses</i>	€ 24.00

Dessert

<i>Seasonal fruit</i>	€ 5.00
<i>Hot chocolate in crust, with almond sbrisolona</i>	€ 8.00
<i>Millefeuille of bourbon vanilla cream and black cherry</i>	€ 8.00
<i>Iced nougat with sandblasted pine nuts and rum candied fruit</i>	€ 8.00
<i>Brown sugar caramelized cream with cat's tongue</i>	€ 8.00
<i>"Day" dessert</i>	€ 8.00
<i>Dry pastries</i>	€ 5.00
<i>Tasting of Dessert (3 pieces of your choice)</i>	€ 10.00

*Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.*

Some proposals of the kitchen may not be available

Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 12/03/2023)

I Nostri Fornitori

Verdure e ortaggi (La Tenuta del Campiglione di B.s srl)

Macelleria Di Francia Carni Srl - Pozzuoli (NA)

Fontanella group carni

Metro Italia Spa - Pozzuoli

La mia carni srl

A.s naturacarni srl

Allevatore Di Rubbio Cosimo

Allevatore Aprea Gennaro

Allevatrice Balestrieri Liliana

Bervino Primo carni

Caseificio Fratelli Schiavone

Pozzuoli (NA)

Bufala ABC vitulazio (ce)

Collino latticini – Napoli

Oleificio Filiera Molisana-

Larino (CB)

La Compagnia della Qualità -

Napoli Biosapori - Casacalenda

(CB)

Le Carni del Campiglione Srl

Distilleria Magnoberta

D.M.A. service caffè

Prosciuttificio D'Oswaldo-

Cormons

Formaggi il tagliere

Il prosciutto di Uros Klinec

Acetificio Andrea Milano Srl

Az. Agr. Giovanni Russo-La

Rosina

Bibite Coppola srl

Piante e fiori Sime Gargen

(quarto Na)

Associazione latte nobile dell'

appennino Campano

Prodotti per pasticceria le

delizie di Catuogno Raffaele

(Quarto NA)

Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements, please contact the dining room staff and inform them about this.

Some proposals of the kitchen may not be available

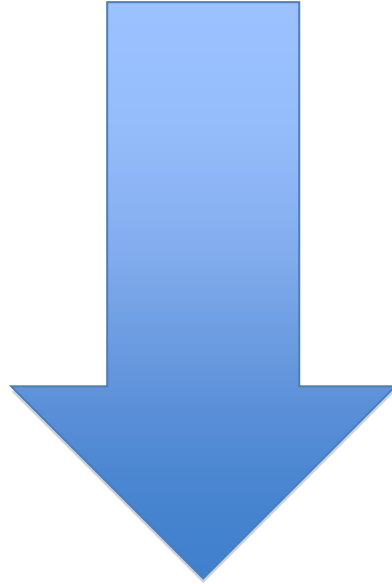
Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department

During the course of the year, some meat may not be available due to market problems

The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total bill

Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 12/03/2023)

Libro degli allergeni



*Allergenic: Some dishes may contain allergenic elements,
please contact the dining room staff and inform them about this.
Some proposals of the kitchen may not be available
Sometimes we also offer a few seconds from the "Delicatessen" department
During the course of the year, some meat may not be available due to market problems
The sweet service, wine and sparkling wine brought from outside costs 10% of the total
bill
Legend: hg = hectogram, pcs = portion (Updated 12/03/2023)*



RISTORANTE LA FATTORIA DEL CAMPIGLIONE
B. S. SRL - VIA VICINALE CAMPANA N. 2 POZZUOLI (NA)
P.IVA 07319190638

Libro Unico Ingredienti ed Allergeni Rev. 00 del 27/01/2020

Pagina 1 di 12

LIBRO UNICO DEGLI INGREDIENTI ED ALLERGENI

**IN OTTEMPERANZA AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**

RISTORANTE



B. S. SRL



ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - 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;
 - 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 ternifolia*), 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 10 mg/kg o 10 mg/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



ANTIPASTI e CONTORNI

TARALLI SUGNA E PEPE

Ingredienti: **farina**, acqua, sale, pepe, lievito di birra, **mandorle**

Allergeni alimentari: **Glutine, Frutta a guscio**

BRODO VEGETALE

Ingredienti: acqua, carote, **sedano**, cipolle, sale

Allergeni alimentari: **Sedano e prodotti a base di sedano**

BRODO DI CARNE

Ingredienti: acqua, carote, **sedano**, cipolle, sale, carne di bovino

Allergeni alimentari: **Sedano e prodotti a base di sedano**

ZUPPA DI LEGUMI

Ingredienti: fagioli, olio evo, aglio, verdure a foglia, sale, peperoncino, acqua

Allergeni alimentari: **può contenere tracce di frutta a guscio e sedano**

PUREA DI PATATE

Ingredienti: patate, **latte**, **burro**, sale, pepe

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio**

SFORMATO DI PATATE

Ingredienti: patate, **latte**, **burro**, sale, pepe, **parmigiano reggiano**, prosciutto crudo, **scamorza**, **uova**

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, uova, può contenere tracce di frutta a guscio**

CREMA DI FORMAGGIO

Ingredienti: **latte**, **philadelphia**, **gorgonzola piccante**, **mascarpone**, **parmigiano reggiano**, pepe, **burro**

Allergeni alimentari: **Latte e derivati**

CREPS SALATE



Ingredienti: **uova, farina, latte**, sale, pepe, **burro**

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova**

FRIARIELLI

Ingredienti: friarielli, aglio, olio evo, peperoncino, sale

Allergeni alimentari: **può contenere tracce di frutta a guscio**

SCAROLA

Ingredienti: scarola, aglio, olio evo, peperoncino, sale

Allergeni alimentari: **può contenere tracce di frutta a guscio**

VERDURE DEL LAGO

Ingredienti: verdure del lago, aglio, olio evo, peperoncino, sale

Allergeni alimentari: **può contenere tracce di frutta a guscio**

PATATE FRITTE

Ingredienti: patate, olio evo, sale

Allergeni alimentari: **può contenere tracce di frutta a guscio e glutine**

PANE CASATIELLO

Ingredienti: **semola**, olio evo, sale, acqua, lievito di birra, **salumi, tuorlo pastorizzato**

Allergeni alimentari: **Glutine, uova, può contenere tracce di frutta a guscio e latte**

BRIOCHE

Ingredienti: **farina**, zucchero, olio evo, **uova**, lievito, acqua, aromi naturali

Allergeni alimentari: **Glutine, uova, può contenere tracce di frutta a guscio**

PANE NERO

Ingredienti: **farina**, acqua, sale, lievito naturale

Allergeni alimentari: **Glutine, tracce di frutta a guscio**

RICOTTA NOBILE

Ingredienti: **ricotta di fuscella**, miele

Allergeni alimentari: **Latte e derivati**



MONTANARE

Ingredienti: **farina**, olio evo, sale, lievito di birra, acqua

Allergeni alimentari: **Glutine, tracce di frutta a guscio**

Formaggi*

Ingredienti: **Latte**, sale, caglio (VEDI ETICHETTE ALLEGATE)

Allergeni alimentari: **Latte e derivati**

Salumi*

Ingredienti: Carne di suino, destrosio, E301, E250, E252, **proteine del latte, vino** (VEDI ETICHETTE ALLEGATE)

Allergeni alimentari: **latte e derivati, solfiti**

PRIMI PIATTI

PACCHERO ALLA GENOVESE

Ingredienti: carne bovina, cipolla, olio evo, sale, basilico, pomodoro, pepe, **parmigiano reggiano**, pacchero (acqua, **semola, tracce d'uovo**)

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, uova, glutine**

ORECCHIETTE ZUCCA E SALSICCIA

Ingredienti: carne di suino, zucca, aglio, cipolla, olio evo, basilico, prezzemolo, pepe, **parmigiano reggiano**, sale, orecchiette (acqua, **semola, tracce d'uovo**)

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova**

PAPPARDELLA AL CINGHIALE O CERVO

Ingredienti: carne di cinghiale o cervo, carote, **sedano**, cipolla, timo, pomodoro, sale, olio evo, pepe, **parmigiano reggiano**, pappardella (**semola, uova**).

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova, sedano**

PASTA E PATATE

Ingredienti: patate, olio evo, sale, **sedano**, pomodoro, aglio, pepe, **scamorza**, acqua, basilico, **parmigiano reggiano, pasta secca**



Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova**

TAGLIOLINO AL GUANCIALE

Ingredienti: guanciale di suino, olio evo, sale, pepe, cipolla, **vino**, pomodoro, **parmigiano reggiano**, basilico, tagliolino (**semola, uova**)

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova, può contenere tracce di solfiti**

TAGLIOLINO AL TARTUFO

Ingredienti: **burro, parmigiano reggiano**, tartufo bianco, fusillo al ragu', carne di bovino, olio evo, cipolla, **vino**, pomodoro passato, basilico, pepe, **parmigiano reggiano**, sale, fusillo (acqua, **semola, tracce d'uovo**)

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova, può contenere tracce di solfiti**

SCIALATIELLO AL CONIGLIO

Ingredienti: carne di coniglio, olio evo, sale, **vino**, pepe, basilico, prezzemolo, pomodoro, **parmigiano reggiano**, cipolla, scialatiello (acqua, **farina, uova**)

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova, può contenere tracce di solfiti**

PENNETTA O GNOCCHO AL POMODORO

Ingredienti: pomodoro, olio evo, aglio, sale, basilico, **pennetta o gnocco**

Allergeni alimentari: **Glutine**

PAPPADELLA AI PORCINI

Ingredienti: funghi porcini, olio evo, pepe, sale, prezzemolo, pappardella (**semola, uova**)

Allergeni alimentari: **Glutine, può contenere tracce di frutta a guscio**

SECONDI PIATTI

GOULASC

Ingredienti: carne bovina, olio evo, peperoncino, carote, cipolle, **sedano**, patate, pomodoro, sale, pepe, paprika



Allergeni alimentari: Sedano e prodotti a base di sedano, contenere tracce di frutta a guscio

ZUPPA FORTE DI MAIALE

Ingredienti: carne suina, olio evo, cipolla, salsa piccante di peperone, sale

Allergeni alimentari: può contenere tracce di frutta a guscio

ROSTBEEF

Ingredienti: carne bovina, patate, cipolle, **sedano**, sale, pepe, **vino**, olio evo

Allergeni alimentari: Sedano e prodotti a base di sedano, può contenere tracce di solfiti

RAGU CON BRACIOLE

Ingredienti: carne bovina, carne di suino, **parmigiano reggiano**, **pecorino romano**, **pinoli**, uvetta, prezzemolo, sale, pepe, basilico, cipolla, aglio, olio evo, pomodoro

Allergeni alimentari: latte e derivati, frutta a guscio

BRACIOLA BIANCA

Ingredienti: carne di suino, uova, pane, **parmigiano reggiano**, **pecorino romano**, sale, pepe, olio evo, prosciutto cotto, **scamorza**, cipolla, carote, **sedano**

Allergeni alimentari: uova e prodotti a base di uova, latte e derivati, sedano e prodotti a base di sedano

POLPETTE AL SUGO

Ingredienti: carne di bovino, **pane**, **latte**, **uova**, **parmigiano reggiano**, aglio, prezzemolo, sale, pepe, pomodoro, basilico, olio evo

Allergeni alimentari: Glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e derivati, sedano e prodotti a base di sedano

FILETTO DI POMODORO

Ingredienti: pomodoro, olio evo, aglio, basilico, sale

Allergeni alimentari: può contenere tracce di frutta a guscio

HAMBURGER

Ingredienti: carne bovina, sale, pepe, olio evo, aromi naturali



Allergeni alimentari: può contenere tracce di frutta a guscio

COTOLETTA

Ingredienti: carne bovina, **uova**, **pan grattato**, olio evo, sale, pepe

Allergeni alimentari: *Glutine, uova, può contenere tracce di frutta a guscio*

SCALOPPINA

Ingredienti: carne di vitello, **farina**, **burro**, sale, pepe, limone o **vino**

Allergeni alimentari: *Glutine, latte e derivati, può contenere tracce di solfiti*

STRACOTTO AL VINO ROSSO

Ingredienti: carne bovina, olio evo, **vino rosso**, sale, patata, carota, **sedano**

Allergeni alimentari: *Sedano, può contenere tracce di solfiti*

FILETTO O ENTRECOTE AL PEPE VERDE

Ingredienti: carne bovina, **burro**, **brandy**, pepe verde, brodo, sale, olio evo

Allergeni alimentari: *Latte e derivati, Può contenere tracce di frutta a guscio e solfiti*

FILETTO O ENTRECOTE ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti: carne bovina, olio evo, **burro**, aceto balsamico, brodo, sale

Allergeni alimentari: *Latte e derivati, Può contenere tracce di solfiti*

FILETTO O ENTRECOTE AI PORCINI

Ingredienti: carne bovina, porcini, olio evo, brodo, sale, filetto o entrecote al **vino rosso**

contenente: carne di bovino, **burro**, **vino rosso**, brodo, sale

Allergeni alimentari: *Latte e derivati, Può contenere tracce di solfiti*

FRENCH-RACK A COTOLETTA

Ingredienti: carne di vitello, **uova**, **pane grattato**, olio evo, sale, pepe

Allergeni alimentari: *Glutine, uova, può contenere tracce di frutta a guscio*

MAIALE ALLO SCALOGNO

Ingredienti: carne di suino, olio evo, sale, pepe, scalogno, spezie naturali

Allergeni alimentari: *può contenere tracce di frutta a guscio*



MAIALE CON PUPACCELLE

Ingredienti: carne di suino, olio evo, sale, pepe, papaccelle, spezie naturali

Allergeni alimentari: può contenere tracce di frutta a guscio

BACCALA' IN TORTIERA

Ingredienti: **Pesce**, aglio, pomodoro, capperi, olive nere, prezzemolo, basilico, pepe

Allergeni alimentari: **Pesce**, può contenere tracce di frutta a guscio

BACCALA' FRITTO

Ingredienti: **Pesce**, **farina**, olio evo, pepe

Allergeni alimentari: **Pesce** e glutine

MOSTARDA DI FRUTTA

Ingredienti: cipolle, frutta, aceto balsamico, zucchero

Allergeni alimentari: può contenere tracce di frutta a guscio

ZUPPA PATATE E CARCIOFI

Ingredienti: Patate, **sedano**, carote, cipolla, **parmigiano reggiano**, pepe, sale

Allergeni alimentari: **Glutine**, **sedano**, latte e derivati

ZUPPA PATATE E CARCIOFI

Ingredienti: patate, carciofi, olio evo, sale, pepe, basilico, aglio

Allergeni alimentari: può contenere tracce di frutta a guscio

TARTARA O CARPACCIO

Ingredienti: carne di bovino, sale, olio evo, limone, aromi naturali, senape

Allergeni alimentari: **Può** contenere tracce di frutta a guscio

PANE NERO

Ingredienti: **farina**, sale, lievito madre, acqua

Allergeni alimentari: **Glutine**

PANE CASATIELLO



Ingredienti: **semola di grano duro**, sale, **uova**, lievito, acqua, salumi, olio evo

Allergeni alimentari: **Glutine, uova e ovoprodotti, può contenere latte e derivati**

DESSERT

CREMA GIALLA

Ingredienti: **tuorlo pastorizzato**, zucchero, fruttosio, amido di riso, **latte**, vaniglia

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, uova, può contenere tracce di frutta a guscio**

TORRONE GHIACCIATO

Ingredienti: **albume, pinoli, pistacchio**, uvetta, scorza d'arancio, **rum, panna**

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, uova, frutta a guscio, può contenere tracce di solfiti**

CHEESE CAKE

Ingredienti: **philadelphia**, zucchero, fruttosio, fecola di patata, **burro**, vaniglia, **panna, uova**

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, uova**

CREME BRULEE'

Ingredienti: **panna, tuorlo pastorizzato**, zucchero, fruttosio, vaniglia, zucchero di canna

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, uova, può contenere tracce di frutta a guscio**

SBRISOLONA

Ingredienti: **farina, burro, tuorlo pastorizzato**, zucchero, **semola, mandorle**, vaniglia, aromi naturali

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio**

CREMA TIRAMISU'

Ingredienti: **tuorlo pastorizzato**, zucchero, **sambuca, mascarpone**

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, uova, frutta a guscio, può contenere solfiti**

SFOGLIA PER MILLEFOGLIE

Ingredienti: **farina, burro, uova**, sale, acqua

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova**



SAVOIARDI

Ingredienti: **uova**, zucchero, zucchero di canna

Allergeni alimentari: **Uova, può contenere tracce di glutine**

CIOCCOLATO IN CROSTA

Ingredienti: **burro**, zucchero, fruttosio, **uova**, **farina**, fecola di patate, cioccolato fondente, zucchero a velo

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova**

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti: **latte**, zucchero, cioccolato bianco, amido di riso

Allergeni alimentari: **Latte e derivati, tracce di frutta a guscio**

FAGOTTINO RIPIENO

Ingredienti: **farina**, **burro**, sale, **uova**, acqua, amido di riso, **latte**, zucchero, vaniglia, mele, aromi naturali

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova**

GIRELLA

Ingredienti: **uova**, zucchero, **farina**, fecola di patata, aromi naturali, **panna**, gianduia, **frutta secca**, rum

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio. Può contenere solfiti**

TUILLE

Ingredienti: **farina**, **burro**, zucchero, zucchero di canna, amarene

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati**

LINGUE DI GATTO

Ingredienti: **farina**, **burro**, zucchero, **albume**

Allergeni alimentari: **Glutine, latte e derivati, uova**

CANTUCCI



Ingredienti: **uova**, zucchero, sale, **burro**, **farina**, lievito, **mandorle**, aromi naturali, **pistacchi**, **nocciole**

Allergeni alimentari: Latte e derivati, glutine, uova, frutta a guscio

BRUTTI MA BUONI

Ingredienti: **albume**, zucchero, **nocciole**

Allergeni alimentari: Uova e ovoprodotti, frutta a guscio

PASTA FROLLA

Ingredienti: **farina**, **burro**, zucchero, **uova**, vaniglia, aromi naturali

Allergeni alimentari: Latte e derivati, glutine, uova, può contenere frutta a guscio

SEMIFREDDO NOCCIOLA O PISTACCHIO

Ingredienti: **albume**, zucchero, acqua, **pistacchi o nocciole**, panna

Allergeni alimentari: Latte e derivati, uova, frutta a guscio

Legenda

Olio evo: olio extravergine di oliva

AVVISO: Per formaggi e salumi serviti presso il ristorante sono disponibili le etichette originarie con l'indicazione di ingredienti ed allergeni, è possibile richiederle al personale in servizio.

AI SENSI DELLA NORMATIVA SUGLI ALLERGENI REG.
(UE) 1169/11 LA SOCIETA' B. S. SRL
COMUNICA CHE I PRODOTTI SERVITI POTREBBERO
CONTENERE **TRACCE DI GLUTINE** A CAUSA DI
POSSIBILI POTENZIALI CONTAMINAZIONI
ACCIDENTALI.

Riferimenti Normativi:

- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011
- DECRETO LEGISLATIVO 15 dicembre 2017, n. 231. Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011.