

# -GIARDINO-MARILAGO

Luca e Valeria

## VINI AL BICCHIERE

## **BOLLICINE**

BRUT BOSIO | € 7,00

SATEN MOSNEL | € 9,00

ROSÈ BOSIO | € 8,00

CUVÈE PRESTIGE CA' DEL BOSCO | € 10,00

### **BIANCHI**

LUGANA LE MORETTE | € 5,00 CHABLIS DOMAINE FÈVRE | € 8,00 GEWURZTRAMINER KURTASH | € 5,00 VERDECA DEL SALENTO PETRALUCE | € 5,00

### **ROSATI**

CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO | € 5,00

### **ROSSI**

CANNONAU DI SARDEGNA MESA | € 5,00 BARBERA D'ASTI SUPERIORE CA' BIANCA | € 5,00

## **DOLCI**

PASSITO MOSCATELLO SELVATICO DEL SALENTO CASTELLO  $\text{MONACI} \mid \ \, \in 7,\!00$  VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE MELINI  $\mid \ \, \in 8,\!00$ 



DOLCE VITA | € 9,00 GINARO BLU | € 10,00 PIU' CINQUE | € 10,00 MALFY | € 10,00 MALFY ROSA | € 10,00 MALFY LIMONE | € 10,00 DEL PROFESSORE | € 13,00 NORDÈS | € 12,00 YU GIN | € 11,00 G' VINE FLORAISON | € 11,00 THE BOTANIST | € 13,00 HENDRICKS | € 11,00 HENDRICKS NEPTUNIA | € 13,00 BULLDOG | € 11,00 ROKU | € 12,00 JINZU | € 9,00

## LE BIRRE

RIEGELE URHELL ALLA SPINA | € 6,00

\_\_\_\_\_\_ 33 CL -

RIEGLE PRIVAT | € 4,50

KUBACHER PILS | € 5,50

KUBACHER PALE ALE | € 6,00

KUBACHER RED | € 6,00

CARRÙ BATTAGLIERA | € 6,00

CARRÙ BIANCAFILANDA | € 6,00

QUBEER SPECIAL K | € 6,50

QUBEER HAPPY HOPPY | € 6,50

——— 50 CL ——

RIEGELE KELLER | € 6,50 RIEGELE HEFE WEISSE | € 6,50 RIEGELE AECHTES DUNKEL | € 6,50

## **PER INIZIARE**

Culatello, Crostone con <sup>1, 5</sup>
Fiordilatte fresca e Pomodorini Confit
€ 14.00

AVOCADO TOAST AL SALMONE € 15,00

Spaghetto freddo con Tartare di Gamberi e Lime  $^{1,3,5}$   $\in$  17,00

## PER ACCOMPAGNARE

French Fries € 6,00

PESCIOLINI DAL LAGO E PATATINE € 9,00

Selezione di Formaggi Freschi e ´
Stagionati e Confetture dal nostro Orto
€ 16,00

## LA CARNE

TAGLIATA DI MANZO € 17,00

1, 5, 8
HAMBURGER DI SCOTTONA, FONTINA D'ALPEGGIO,

ZUCCHINE GRIGLIATE E INSALATA VERDE

€ 15,00

## **IL PESCE**

FRITTO DAL LAGO: ALBORELLE, PESCE PERSICO E GAMBERI DI LAGO

€ 18,00

FRITTO DAL MARE: CALAMARI, SALMONE E GAMBERO

€ 22,00

BRANZINO IN GUAZZETTO DI POMODORO € 22,00

#### **I DESSERT**

TORTA DI MELE E GELATO AL FIORDILATTE € 6,00

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA<sup>1, 2, 5</sup>
€ 6,00

MANGO E IL SUO GELATO € 6,00

#### IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, FARRO, KAMUT

2. Uova e prodotti a base di uova

3. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

4. Soia e prodotti a base di soia

5. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

6. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi

7. Sedano e prodotti a base di sedano

8. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARO VANNO COMUNICATE PRIMA DELL'ORDINE.

Tutto il Pesce che serviamo cucinato o crudo è stato prima abbattuto come da Regolamento num 852/2004/CE.

Ai sensi dell'allegato II 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, che modifica i regolamenti (CE) n.1924/2006 e (CE) n.1925/2006 del parlamento europeo e del consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della commissione, la direttiva 90/496/CEE del consiglio, la direttiva 1999/10/CEE della commissione, la direttiva 2000/13/CEE del parlamento europeo e del consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della commissione e il regolamento (CE) n.608/2004 della commissione.