

ANTICA OSTERIA
di Ronchettino

Antipasti

Gnocco fritto al Lievito Madre con prosciutto crudo dolce d'Osvaldo <i>allergeni: 1</i>	12.00	Cervella fritta alla milanese <i>allergeni: 1, 3, 7 e 9</i>	16,00
Giardiniera di verdure, <i>aceto di lamponi, panna cotta ai piselli</i> <i>allergeni: 7</i>	12.00	Il nostro vitello tonnato <i>allergeni: 4, 7 e 9</i>	18,00
Insalata tiepida di nervetti di vitello <i>con fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea</i>	12.00	Variazione di agnello <i>melanze, curry e sesamo</i> <i>allergeni: 9, 10 e 11</i>	23,00
Mondeghilli alla Milanese <i>Ricetta Storica</i> <i>allergeni: 1, 3, 5 e 8</i>	14.00	Cotoletta alta di filetto e caesar salad <i>allergeni: 1, 3, 4, 7 e 8</i>	24,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta, <i>salsa verde piemontese e composta di pomodori</i> <i>allergeni: 1, 3, 4, 7 e 9</i>	13.00	Cotoletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante" <i>di vitello, cotta in burro chiarificato</i> <i>allergeni: 1, 3, 7 e 8</i>	28,00
Battuta di manzo Garronese, <i>gazpacho verde, burrata e foglia di cappero</i> <i>allergeni: 7 e 9</i>	17.00	Cotoletta alla Milanese "Imperiale" <i>per 4 persone</i> <i>allergeni: 1, 3, 7 e 8</i>	60,00

Primi

Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo</i> <i>alla Milanese con ossobuco di vitello con salsa gremolada</i> <i>allergeni: 1 e 7</i>	29,00	"Pastrocchio" del Ronchettino <i>bavarese al cioccolato fondente 70%, pesche sciroppata leggermente aromatizzata al whisky, purea di pesche e crumble di cacao salato</i> <i>allergeni: 1, 3, 7 e 8</i>	9,00
Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo</i> <i>alla Milanese con rognoncino di vitello trifolato</i> <i>allergeni: 7</i>	22,00	Bigne' craqueline <i>fragole e cremoso al cioccolato bianco</i> <i>allergeni: 1, 3, 7 e 8</i>	9,00
Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo</i> <i>alla Milanese mantecato con midollo arrosto</i> <i>allergeni: 7</i>	16,00	Crostata di frutta <i>sable al cocco, crema pasticcera e frutta di stagione in più' consistenze</i> <i>allergeni: 1, 3, 7 e 8</i>	8,00
Riso Carnaroli <i>Riserva San Massimo</i> <i>limone, pesto di erbe estive e salsa al Franciacorta</i> <i>allergeni: 1, 7 e 9</i>	15,00	Sorbetto al naturale con anguria e lime	6,00
Tagliolini ai 40 tuorli con ragu' di animelle <i>crema di cime rapa e pecorino stagionato</i> <i>allergeni: 1, 3 e 9</i>	17,00		
Spaghetto Monograno Felicetti <i>burro acido al pompelmo, basilico e bottarga di muggine</i> <i>allergeni: 1 e 7</i>	17,00		

In caso di allergie particolari informare il personale di sala

Secondi

		Variazione di agnello <i>melanze, curry e sesamo</i> <i>allergeni: 9, 10 e 11</i>	23,00
		Cotoletta alta di filetto e caesar salad <i>allergeni: 1, 3, 4, 7 e 8</i>	24,00
		Cotoletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante" <i>di vitello, cotta in burro chiarificato</i> <i>allergeni: 1, 3, 7 e 8</i>	28,00
		Cotoletta alla Milanese "Imperiale" <i>per 4 persone</i> <i>allergeni: 1, 3, 7 e 8</i>	60,00

Pasticceria

**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 SO₂

Cestino del Pane

Tutto il nostro pane è fatto in casa, prodotto mediante l'utilizzo di farine Biologiche non trattate del "Mulino Pasini"

Lasciato lievitare 12 ore e cotto nel nostro storico forno a legna prima dell'arrivo degli ospiti
