

ANTICA OSTERIA
di Ronchetti

Antipasti

<i>Carpaccio di rapa rossa gel di limone biologico e verdure croccanti dell'orto</i>	11,00
<i>Gnocco fritto al lievito madre con prosciutto crudo dolce D'Ossalo</i>	12,00
<i>Insalata tiepida di nervetti di vitello con fagioli borlotti e cipolla rossa di Tropea</i>	13,00
<i>Ganassino di manzo bollito olio evo "Geraci di Naccellara" al prezzemolo, insalata di patate all'aceto di Terz oia evo "Geraci di Naccellara" al prezzemolo, insalata di patate all'aceto di Terz</i>	15,00
<i>Mondeghilli in salsa di pomodoro</i>	13,00
<i>Castagne Cuneesi alla grappa e lardo di Colonnata</i>	15,00

Primi

<i>Riso Carnaroli Riserva San Massimo alla Milanese con rognoncino di vitello trifolato</i>	23,00
<i>Riso Carnaroli Riserva San Massimo alla Milanese con midollo arrosto</i>	15,00
<i>Riso Carnaroli Riserva San Massimo alla Milanese con osobuco di vitello in gremolata</i>	28,00
<i>Riso Carnaroli Riserva San Massimo con zucca e stracchino affumicato</i>	14,00
<i>Ravioli ripieni di coda di manzo brasata e crema di sedano rapa</i>	15,00
<i>Pappardelle con spalla di cinghiale cotta in forno a legna e grappa di Moscato Levi Serafino</i>	16,00

In caso di allergie particolari informare il personale di sala

Secondi

<i>Bavetta di manzo Garronese arrosto con erbe di campo e funghi</i>	18,00
<i>Fritto misto alla Milanese animelle, cervella e mondeghilli</i>	16,00
<i>Lombata di vitello fior di sale e rosmarino</i>	4,5 all'uno
<i>Mondeghilli alla Milanese Ricetta Storica</i>	14,00
<i>Coroletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante" di vitello, cotta in burro chiarificato</i>	27,00
<i>Coroletta alla Milanese "Imperiale" per 4 persone</i>	60,00

Pasticceria

<i>Saint Honoré foglia croccante tirata al mattarello, bigné glassato al caramello, crema al burro di nocciola, suprema al cioccolato bianco e nocciole sabbiate</i>	9,00
<i>Mont Blanc brûlé, cioccolato fondente 55%, moussé al cioccolato bianco e marron glacé</i>	10,00
<i>Tarte Tatin biscotto di mandorle e cacao leggermente salato, mele caramellate alla vaniglia, e crema inglese al cioccolato al latte</i>	8,00
<i>"Pastrocchio" del Ronchettino basarese al cioccolato con amaretti, purea di pere e crema chantilly</i>	8,00
<i>Sorbetto al bicchiere in base alla stagionalità</i>	5,00

**Informativa sulle normative riguardanti gli allergeni
Regolamento (UE) n°1169/2011 art.44**

Elenco dei prodotti che possono causare allergie:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostaicei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi,

noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di

10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come So_2

Cestiva del Pane

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

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

I nostri grissini,
a loro volta di nostra produzione,
vengono tirati a mano e prodotti con
farina di polenta taragna e burro
