

**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

crostacei 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, noce di
pecan, noce 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 SO₂

**In presenza di allergie alimentari
si prega di informare il personale di sala**

IL RONCHETTINO

Menu



Antipasti

*Carpaccio di rapa rossa, gel di limone e
verdure dell'orto* 11,00

*Fiori di zucca ripieni con brunoise di
melanzane, zucchine, basilico e
ricotta artigianale del caseificio Curci* 14,00

*Filetto di manzo garronese crudo
acciughe, senape e capperi* 16,00

*Girello di vitello rosato, verdure di
stagione e salsa di senape e miele* 14,00

*Gnocco fritto
con prosciutto crudo dolce d'Oswaldo* 12,00

*Insalata tiepida di nervetti di vitello
con fagioli borlotti e cipolla rossa* 13,00

*Guancia bollita, olio al prezzemolo e
insalata di patate* 15,00

Acqua Panna 75 cl 3,00

Acqua San Pellegrino 75 cl 3,00

Caffé 3,00

Coperto 3,00

Primi Piatti

*Risotto con rognoncino di vitello
alla Milanese* 22,00

*Risotto Carnaroli Riserva San Massimo
alla Milanese* 15,00

*Risotto Carnaroli Riserva San Massimo
con melanzane affumicate, burrata e basilico* 16,00

*Ravioli ripieni di maialino da latte con
passatina di fagioli cannellini e cipolla rossa
di Tropea* 16,00

*Spghettone dei "Monti Sibillini"
cotto in brodo, con acciughe del
Mar cantabrico, pane e limone* 14,00

Secondi Piatti

Diaframma di manzo arrosto, purea di rapa rossa ed erbe 18,00

Filetto di vitello, prosciutto crudo d'Oswaldo e senape 24,00

Fritto misto alla milanese 16,00

Mondeghilli alla Milanese 14,00

Cotoletta alla Milanese "Orecchia d'Elefante" di vitello cotta in burro chiarificato 27,00

Cotoletta Imperiale per 4 persone 60,00

I Nostri Dolci

Saint Honore' 9,00
Sfoglia croccante tirata al mattarello, bigne' glassato al caramello, suprema alla vaniglia, cremoso al cioccolato bianco e nocchie sabbiate

Mousse al cioccolato bianco e piselli, biscotto al cacao salato e gel di limone 9,00

Cheese cake scomposto, streusel alle mandorle e lamponi di bosco 8,00

"Pastrocchio" del Ronchettino al cioccolato con amaretti, purea di pere e crema chantilly 8,00

Sorbetto del giorno 5,00