

SUNDAY DINNER

Selezione di salumi e formaggi accompagnati da pan brioche caldo.

Selection of traditional cold cuts and cheese, pan brioche.

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 22

Ceasar salad di pollo, bacon e dressing all'acciuga e parmigiano.

Chicken Caesar salad with bacon, anchovy and parmesan dressing.

Allergeni / Allergens: 1-3-4

Euro 18

 **Spaghetto ai tre pomodori.**

Spaghetti with three types of tomato.

Allergeni / Allergens: 1

Euro 18

Nodino di vitello alla milanese, carciofi e bietole.

Veal chop Milanese style, artichokes and Swiss chard.

Allergeni / Allergens: 1-3

Euro 28

 Vegetariano / Vegetarian
 Vegano / Vegan



Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

SNACK

Cheeseburger BiancaMaria: hamburger di razza piemontese, cheddar, pomodoro, lattuga, composta di cipolla e cetriolini con maionese al Worcester e patatine fritte.*

*BiancaMaria Cheeseburger: Piedmontese beef burger, cheddar, tomato, lettuce, onion compote and pickles with Worcester mayo and French fries.**

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 26

Club sandwich al pollo oppure al salmone.

Chicken or salmon club sandwich.

Allergeni / Allergens: 1-3-4

Euro 18

Toast classico.

Classic toast.

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 8

DESSERT

Macedonia di frutta.

Fruit salad.

Allergeni / Allergens: -

Euro 9

ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. Gentile ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù. Siamo ad invitarla nel presentare al personale eventuali allergie, in quanto durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche.

Cereali contenenti glutine
Gluten containing cereals
1

Uova
Eggs
3

Arachidi
Peanuts
5

Latte
Milk
7

Frutta a guscio
Nuts
8

Sedano
Celery
9

Anidride solforosa
Sulphur dioxide
12

Lupini
Lupin
13

Crostacei
Crustaceans
2

Senape
Mustard
10

Soya
Soybeans
6

Molluschi
Molluscs
14

Pesce
Fish
4

Semi di sesamo
Sesame seeds
11

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.