



## MENÙ TAKE AWAY DI GIOVEDÌ 1, VENERDÌ 2 SABATO 3 E DOMENICA 4 MAGGIO 2025

**ORARIO DI RITIRO:** dalle 12:30 alle 14:00 per il pranzo  
dalle 19:30 alle 20:30 per la cena  
**PRENOTAZIONI:** entro le ore 19:00 del giorno precedente



**INSALATA MISTA A BUFFET €7,00**

(1, 6, 11)

COMPONIBILE A VOSTRO PIACIMENTO CON:

lattuga, lattuga alta digeribilità, cavolo cappuccio, radicchio, rucola, cicorino da taglio, cipollotto, pomodori, carote, barbabietole,



**PRIMI € 10,00**

CREMA DI PATATE E PORRI CON CROSTINI, PORRI STUFATI,  
POMODORI SECCHI E CIPOLLOTTO ● (1)

RISOTTO IN ROSA CON MELE ROSSE ●● (7, 12)

**SECONDI €8,00**

MINIQUICHE CON ASPARAGI, PISELLI, ZUCCHINE E CAPRINO ● (1, 3, 7)

FALAFEL CON AGRETTI E SALSA DI YOGURT AGLI AGRUMI ● (6)



**CONTORNI €4,00**



INSALATA DI PATATE DOLCI E FAGIOLINI CON PESTO DI OLIVE E CAPPERI ●

FINOCCHI E RAVANELLI CON SALSA AL PREZZEMOLO ●

**DOLCI €4,00**

TIRAMISÙ (1, 3, 7) ●



TORTA PERE E CIOCCOLATO (1, 6) ●

● vegetariano ● vegano

### ALLERGENI

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE  
CHIEDERE AL PERSONALE PER I PIATTI GLUTEN FREE  
2 - crostacei e prodotti a base di crostacei  
3 - uova e prodotti a base di uova  
4 - pesce e prodotti a base di pesce

5 - arachidi e prodotti a base di arachidi  
6 - soia e prodotti a base di soia  
7 - latte e prodotti a base di latte  
8 - frutta a guscio  
9 - sedano e prodotti a base di sedano

10 - senape e prodotti a base di senape  
11 - semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
12 - solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l  
13 - lupini e prodotti a base di lupini  
14 - molluschi e prodotti a base di molluschi

I PIATTI IN MENÙ POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALTRI ALLERGENI OLTRE A QUELLI ESPLICITAMENTE INDICATI. **NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE.**