

DOLCI

Crema catalana al pistacchio 6 €

3/7/8

Cheesecake al cocco 7 €

1/3/7/8

Milliefoglie di croccante con mousse al mascarpone 7 €

3/7/8

Pesca caramellata al vino bianco con cuore di gelato alla crema 7 €

3/7/

Semifreddo alla nocciola 6 €

3/7/8

Panna cotta (cioccolato o caramello) 5 €

7

Pasta frolla, crema e fragole 7 €

1/3/7

** in caso di mancato reperimento di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti congelati*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti da noi serviti possono essere contenuti ingredienti anche in tracce che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone.

Nel presente menù vengono indicati gli allergeni di cui all'All. II Reg. UE 1169/2011 sicuramente presenti nelle pietanze facendo riferimento alla numerazione della tabella sotto riportata.

Considerando l'artigianalità delle lavorazioni e l'utilizzo non esclusivo di macchinari e di attrezzature, non si può escludere tuttavia la presenza, anche in tracce, degli allergeni in altre preparazioni che non li contengono sicuramente come ingrediente.

Per qualsiasi informazione chiedere al Referente Sig.ra Francesca

Allegato II al Regolamento UE n. 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

Ristorante

J Gelsi

Menu

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi **16 €**
1/7

Carpaccio di filetto affumicato con legno di alloro e rosmarino **15 €**

*Cicoria ripassata con crescita ** **8 €**
1

Frittatina al tartufo **15 €**
3/7

Involtino Kataifi con carciofi, salsiccia e crema di parmigiano **12 €**
1/7

Sformatino di fave con crumble di pancetta e pecorino **12 €**
1/3/7/8

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di papera **15 €**
1/7/9

*Gnocchetti verdi dei Gelsi con speck e limone ** **13 €**
1/3/7

*Cappellacci al tartufo ** **17 €**
1/3/7/8

Spaghettoni cacio e pepe **13 €**
1/7

Ravioli di ricotta con carciofi e guanciale **17 €**
1/3/7

Gnocchi al sugo d'agnello "come una volta" **14 €**
1/3/9

SECONDI PIATTI

Stinco di manzo cotto al forno a legna **18 €**
9

Rollè di coniglio con pure' di rucola **18 €**
7

Maialino cotto al forno a legna in carpaccio su letto di rucola **18 €**
1/7

Polpettine di agnello su crema di fave con fave in porchetta **18 €**
1/3/5/7/9

Agnello a scottadito **20 €**

Mini fiorentina **4 €/hg**

Costata di manzo **4,5 €/hg**

Fiorentina **6 €/hg**

Sfilettata di manzo alla brace **16 €**

Tagliata ai sali **24 €**

Tagliata al lardo di Colonnata **28 €**

Filetto **12 €/hg**

Contorni del giorno **6 €**

Contorni gratinati **6 €**
1

Pane fatto in casa e coperto **3 €**
1/11