

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 al limone ed ananas fresco 6 €

3/7

Panna cotta (cioccolato o caramello) 5 €

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

I 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

Gazpacho (zuppa fredda di pomodori, peperoni, cipolla e cetriolo) 7 €
1

Parmigiana di melanzane 12 €
1/7

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 vellutata di zucchine e guancialetto croccante 17 €
1/3/7

SECONDI PIATTI

Battuta di Fassona Piemontese 20 €
7

Rollè di coniglio con pure' di rucola 18 €
7

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

La Vergara in polpetta (polpette di pollo in pottacchio) 18 €
1/3/5/7

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