







## MENU' "SENZA GLUTINE" TAVERNA "SETTE SELLE" SETTEMBRE 2024

### ANTIPASTI

- Bruschette con pat  di ceci , barbazza croccante e balsamico 5,50 Euro
- Bruschette con mantecato di pat  di fegato 5,50 Euro
- Lombetto di maiale con ricotta mantecata ai fichi 7,00 Euro
- Antipasto Sette Selle (Tortino ai funghi porcini e guanciale) 7,00 Euro
- Coratella di agnello con piadina 8,50 Euro
- Tagliere di salumi e formaggi "Norcineria Pizzoni Adelmo" 9,50 Euro

### PRIMI

- Passatina ai ceci con funghi porcini  7,00 Euro
- Tagliatelle alla Furente  7,00 Euro
- Ravioli alla Contrastanga (ripieni di ricotta e bieta al pomodoro, basilico e scaglie di pecorino)  8,50 Euro
- Gnocchetti al sugo d'oca 9,50 Euro
- Gnocchetti con fonduta di pecorino zafferano e tartufo  11,00 Euro

### SECONDI

- Millefoglie di arista con provola affumicata e melanzane 9,50 Euro
- Collo di maiale con pur  di patate 11,00 Euro
- Girello di vitello con misticanza, basilico, scaglie di ricotta stagionata 11,50 Euro
- Guazzetto di lumache\* al finocchietto con erba campagnola spadellata 12,00 Euro
- Faraona in salm  con crostone di pat  di fegato 14,00 Euro

### CONTORNI

- Patate fresche arrosto  4,50 Euro
- Erba campagnola spadellata  4,50 Euro
- Insalata mista (misticanza, pomodori e carote)  4,50 Euro

 **Piatto Vegetariano**



## DOLCI

- Muffin choco 4,50 Euro
- Gelato ai frutti di bosco 5,50 Euro

\*Finito il prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato/surgelato all'origine.

**Attenzione:** nelle preparazioni possono essere presenti ingredienti causa di intolleranze o allergie. In ottemperanza al Regolamento Ue 1169/2011 si comunica che per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la lista completa degli ingredienti che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio o nell'apposita sezione del sito nostro sito internet collegandosi mediante QR Code.