

CLIENTE: \_\_\_\_\_ COPERTI: \_\_\_\_\_  
(massimo 6 coperti)

### PRIMI PIATTI

(comprensivi di formaggio grana)

___ GNOCCHI ANITRA	€ 8,50	___ GNOCCHI ALL'ORTOLANA (VERDURE MISTE)	€ 6,50
___ GNOCCHI AL POMODORO	€ 4,50	___ GNOCCHI ALLA TIROLESE (SPECK, PANNA E GORGONZOLA)	€ 6,00
___ GNOCCHI AL RAGÙ	€ 7,00	___ GNOCCHI AL RAGÙ DI CINGHIALE	€ 8,50
___ GNOCCHI ALL'ADRIANA (SALSICCIA, POMODORO, OLIVE NERE)	€ 6,50	___ GNOCCHI BURRO E SALVIA	€ 4,50
___ GNOCCHI ZUCCHINE E GAMBERETTI	€ 7,50		

### SECONDI PIATTI

___ AGGIUNTA PANE (1 PEZZO)	€ 0,50	___ PANCETTA	€ 4,00
___ AGGIUNTA POLENTA (1 FETTA)	€ 0,00	___ SALSICCE	€ 5,00
___ ARROSTICINI ABRUZZESI	€ 8,00	___ TAGLIATA	€ 10,00
___ BACCALÀ ALLA VICENTINA	€ 11,00	___ TRIS (COSTICINE + SALSICCIA + PANCETTA)	€ 7,50
___ COSTICINE	€ 6,50	___ TRIPPE ALLA PARMIGIANA	€ 7,50
___ PIATTO FREDDO (SOPRESSA + FORMAGGIO)	€ 6,00		

### CONTORNI

___ CAPPUCCIO	€ 2,50	___ POMODORI + CAPPUCCIO	€ 3,00
___ FAGIOLI	€ 2,50	___ POMODORI + FAGIOLI + CAPPUCCIO	€ 3,00
___ FAGIOLI + CIPOLLA	€ 2,50	___ POMODORI + FAGIOLI + CAPPUCCIO + CIPOLLA	€ 3,00
___ PATATINE FRITTE (1)	€ 3,00	___ POMODORI + FAGIOLI + CIPOLLA	€ 3,00
___ POMODORI	€ 2,50		

### BEVANDE

___ VINO 1/4 LT. GLERA FRIZZANTE	€ 1,50	___ BIRRA GRANDE ALLA SPINA	€ 4,50
___ VINO 1/2 LT. GLERA FRIZZANTE	€ 3,00	___ BIRRA PICCOLA ALLA SPINA	€ 3,50
___ VINO 1 LT. GLERA FRIZZANTE	€ 5,50	___ COCA COLA GRANDE ALLA SPINA	€ 3,50
___ VINO 1/4 LT. CABERNET	€ 1,50	___ COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA	€ 2,00
___ VINO 1/2 LT. CABERNET	€ 2,50	___ 1/2 LT. ACQUA NATURALE	€ 1,00
___ VINO 1 LT. CABERNET	€ 4,50	___ 1/2 LT. ACQUA GASSATA	€ 1,00
___ VINO 1/4 LT. RABOSELLO	€ 1,50	___ LATTINA FANTA	€ 2,50
___ VINO 1/2 LT. RABOSELLO	€ 2,50	___ LATTINA COCA COLA	€ 2,50
___ VINO 1 LT. RABOSELLO	€ 5,00	___ LATTINA THÉ ALLA PESCA	€ 2,50
___ VINO 1/4 LT. GARGANEGO	€ 1,50	___ LATTINA THÉ AL LIMONE	€ 2,50
___ VINO 1/2 LT. GARGANEGO	€ 2,50		
___ VINO 1 LT. GARGANEGO	€ 4,50		

(1) = IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO È UTILIZZATO IL PRODOTTO SURGELATO

(2) = NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI (VEDI RETRO)  
PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE

(3) = TUTTI I NOSTRI SECONDI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA 1 FETTA DI POLENTA. A RICHIESTA LA SECONDA È GRATIS

ALL'INGRESSO SARAI ACCOLTO DA PERSONALE PREPOSTO



# Veggiano

13ª Festa del Gnocco

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.**

Firmato  
La Direzione

