



*Vino dei Frati*

R I S T O R A N T E

MENÙ

“ LA BELLEZZA DI UN SOGNO DIVENUTO REALTÀ NON MUORE MAI; COME IL VINO DEI FRATI, CHE CONTINUERÀ A BRILLARE DELLA LUCE DEL SUO SOGNATORE”

A CHEF MASSIMO

# LA NOSTRA CUCINA

SIAMO CELESTE E BEATRICE, ED INSIEME AL NOSTRO STAFF, VI DIAMO IL  
BENVENUTO AL VINO DEI FRATI!

LA NOSTRA CUCINA CI RAPPRESENTA, VENIAMO DA DUE TERRE AL CONFINE CON IL BELLISSIMO  
OLTREPÒ PAVESE, IL PIACENTINO ED IL BIELLESE, PER QUESTO TROVERETE UNA CUCINA CHE  
RACCONTA LE NOSTRE RADICI, TRAMANDATA DAI NOSTRI NONNI DI GENERAZIONE IN  
GENERAZIONE.. CON UN TOCCO DI FOLLIA CHE DA SEMPRE CI CONTRADDISTINGUE  
IN QUESTA MERAVIGLIOSA AVVENTURA!

# IL NOSTRO MENÙ

I PIATTI RIFLETTONO LA DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DELLE MATERIE PRIME\*  
VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE

LA NOSTRA SELEZIONE DI ANTIPASTI DI BENVENUTO

PRIMO A SCELTA  
SECONDO A SCELTA  
DOLCE A SCELTA  
CAFFÉ

32,50

CON VINO DELLA CASA (1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE)

30

ESCLUSO VINO (PREZZI IN BASE ALLA CARTA VINI)

SE INVECE GRADITE SOLAMENTE QUALCHE PORTATA O AGGIUNGERE PORTATE:

TAGLIERI SALUMI O FORMAGGI 10

PRIMI PIATTI 12  
(EVENTUALI PIATTI CON FUNGHI, TARTUFO NERO O PESCE, SUBIRANNO  
UNA MAGGIORAZIONE DI 4 EURO)

SECONDI PIATTI 18  
(EVENTUALI PIATTI CON FUNGHI, TARTUFO NERO, TAGLIE, COSTATE, E PESCE SUBIRANNO  
UNA MAGGIORAZIONE DI 5 EURO)

DOLCI 6

COPERTO 2

VINO DELLA CASA (BOTTIGLIA) 6

ACQUA 3

CAFFÉ 1

DIGESTIVI DELLA CASA 3,5

GRAPPA SECCA, GRAPPA MORBIDA, MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, BARGNOLINO, NOCINO, LIQUIRIZIA,  
LIMONCELLO.. PER UN DOPO CENA PIU' RICERCATO.. CONSULTATE LA NOSTRA CARTA!

## MENÙ DI PESCE

E' DISPONIBILE IL MENÙ DI PESCE TUTTI I VENERDÌ SERA SU PRENOTAZIONE ENTRO IL GIORNO PRIMA  
IL MENÙ VARIA A SECONDA DEL PESCATO DEL GIORNO REPERIBILE SUL MERCATO

ANTIPASTI DI BENVENUTO

PRIMO A SCELTA

SECONDO A SCELTA

DOLCE A SCELTA

CAFFÉ

45,00

CON VINO DELLA CASA (1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE) E ACQUA

## ALLERGENI

\*MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO – ALCUNI PRODOTTI FRESCHI, DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04. ALLERGENI – IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE. PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11

ALLEGATO ALLERGENI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI, ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI, SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE, SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.





