

Cucina per No Glutine

Gluten Free - Piatti con assenza di glutine



Antipasti

Culatta di Pilastro di Langhirano con Carpaccio d'Ananas €. 16.00

Speck del Tirolo con Punte di Asparagi e Scaglie di Grana €. 14.00

Insalata di Sedano Bianco con Avocado e Arance €. 14.00

Il Patè de Foie con Crostini senza Glutine e Sauternes €. 16.00

Salmone Affumicato con Truciolli di Ciliegio €. 16.00

Tonno Fresco alle Erbe Aromatiche con Crostini e Burro €. 16.00

Primi Piatti

Risotto Espresso alle Verdure e Code di Gamberi (Min. X 2 Ps.) €16.00

Risotto Espresso con Funghi Porcini e Ruculetta (Min. X 2 Ps.) €16.00

Riso Pilaw con Dadolata di Verdure e Pomodorini €. 14.00

Pasta Senza Glutine al Cartoccio di Mare con Polpo, Gamberi e Totanetti €. 16.00

Pasta Senza Glutine con Verdure Julienne e Olive Taggiasche €. 15.00

Pasta Senza Glutine con Polpo, Soncino e Pomodoro di Pachino €. 16.00

Pasta Senza Glutine alla Carbonara €. 12.00

Secondi Piatti

Tagliata di Tonno su Letto di Spinaci e Maionese all'Aceto di Mele €. 18.00

Carpaccio di Branzino con Mirtilli e Sedano Bianco €. 18.00

Scaloppa di Tonno alla Griglia €. 16.00

Gran Selezione di Mare del Giorno alla Piastra €. 24.00

Trancio di Spada alla Graticola con Bacche di Ginepro €. 16.00

Secondi Piatti di Carne

Chateaubriand alla Pietra Ollare con Patate a Rondò (Min. X 2 Ps.) €. 22.00

Filetto di Manzo alla Griglia €. 16.00

Tagliata di Manzo con Ruculetta e Grana €. 16.00

La Costata di Manzo alla Pietra Ollare con Giardinetto di Verdure (350/400gr.) €. 20.00

Tagliata alla Robespierre con Extra Vergine e Rosmarino €. 15.00

Per aiutarvi Meglio Preghiamo sempre di Segnalare al servizio
Intolleranze o Allergie Alimentari