

Cucina per No Glutine

Gluten Free - Piatti con assenza di glutine



Antipasti

- Culatta di Pilastro di Langhirano con Carpaccio d'Ananas €. 16.00
- Prosciutto di Parma con Crostone di Polenta e Fonduta delicata di Zola €. 14.00
- Il Patè de Foie con Crostini senza Glutine e Sauternes €. 16.00
- Insalata di Mare con Polpo, Gamberi e Totanetti €. 16.00
- Salmone Affumicato con Trucioli di Ciliegio €. 16.00
- Tonno Fresco alle Erbe Aromatiche con Crostini e Burro €. 16.00

Primi Piatti

- Risotto Espresso con Zucca Gialla e Concassea di Pomodoro (Min. X 2 Ps.) €16.00
- Risotto Espresso con Taleggio e Pere (Min. X 2 Ps.) €16.00
- Riso Pilaf al Curry con Ragù di Mare e Totanetti €. 14.00
- Pasta Senza Glutine al Cartoccio di Mare con Polpo, Gamberi e Totanetti €. 16.00
- Pasta Senza Glutine con Scorze di Limone e Zucchine €. 15.00
- Pasta Senza Glutine con Polpo, Soncino e Pomodoro di Pachino €. 16.00
- Pasta Senza Glutine alla Carbonara €. 12.00

Secondi Piatti di Pesce

- Branzinetto al Forno con Crosta di Patate €. 20.00
- Robespierre di Filetto di Orata al Pepe Rosa €. 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 Rucoletta e Grana €. 16.00
- La Costata di Manzo alla Pietra Ollare con Giardinetto di Verdure (350/400gr.) €. 20.00
- Selezione di Carni Bianche e Rosse con Verdure Scottate €. 24.00

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