A n t i p a s t i

T U T T I I N O S T R I S A L U M I N O N C O N T E N G O N O G L U T I N E
T U T T I G L I A N T I P A S T I
S I P O S S O N O A V E R E S U R I C H I E S T A A N C H E G L U T E N F R E E

ANTIPASTO TOSCANO °1.7 **7,5**
AFFETTATI MISTI, CROSTINO POMODORO, CROSTINO FEGATINI, PECORINO

FICATTOLE FIORENTINE °1.7 **8**
CON PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA DI ANDRIA

TAGLIERE VEGETARIANO °1.7 **8**
VERDURE GRIGLIATE, CROSTINI DI POLENTA E FUNGHI DI BOSCO, COCCOLI INTEGRALI FRITTI, PECORINO .

CROSTINI MISTI TOSCANI °1.7 **7**
FEGATINI, POMODORO , FUNGHI DI BOSCO , FAGIOLI & LARDO DI COLONNATA

TAGLIERE TIROLESE °1.7 **9**
SPECK TENTINO ALTO ADIGE IGP, TEGAMINO CON TOMINO FUSO, BRUSCHETTA CON PORCINI TRIFOLATI.

MARE CALDO CON BRUSCHETTE* °1.14.12.2 **10**
TOTANI ,GAMBERI, COZZE ,VONGOLE , IN UMIDO AGLIO ,OLIO EVO

PEPATA DI COZZE COZZE,PEPE,VINO BIANCO,OLIO EVO,AGLIO °1.14 **9**

TEGAMACCIO AI FRUTTI DI SCOGLIO* °1.2.4.12.14 **10**
SOUTE' DI COZZE, VONGOLE, TOTANI , GAMBERONI ARGENTINA, PEPE, CON BRUSCHETTE GRIGLIATE ,
OLIO EVO , AGLIO , VINO BIANCO

LEGENDA: ° Numero dell' allergene presente nel piatto riportato nel elenco ingredienti e allergeni IN PRIMA PAGINA.
*** alimenti congelati**

ANTIPASTI DI STAGIONE VEDI LAVAGNA

ANTICHI SAPORI
RISTORANTE
PIZZERIA
BRACERIA
100% GLUTEN FREE