



Ristorante Antica Trattoria Del Cacciatore

Antipasto di salumi misti (1, 7)

coppa, salame, pancetta, prosciutto crudo accompagnati con chisolino

- 10 -

Spalla cotta di San Secondo con mostarda di pere (10)

- 10 -

Giardiniera "La Mirandolina" (9)

- 4,50 -

Primi

Tortelli con la coda ripieni di ricotta e spinaci (1, 3, 7)

serviti con burro e salvia o sugo di funghi

- 10 -

Pisarei e fasö (1, 7)

- 9 -

Anolini di stracotto in brodo di terza (1, 3, 7)

- 11 -

Agnolotti al tartufo (1, 3, 7)

- 11 -

Misto o tris di primi a scelta (1, 3, 7)

- a partire da € 12 -

Secondi

Tartare di fassona piemontese

servita con senape (10) e capperi

- 13 -

Costata con osso di manzo irlandese

- a partire da € 4,50 / hg -

Anatra arrosto

- 12 -

Contorni € 3

patate al forno / patate fritte (5) / insalata

Allergeni:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.