



CASALE
SAN VITO
RISTORANTE

MENÙ FAMILY & FRIENDS

CARNE

ANTIPASTO

LA GRAN SELEZIONE DI SALUMI DOP E FORMAGGI CON LO GNOCCO FRITTO, LA NOSTRA GIARDINIERA E LE COMPOSTE FATTE IN CASA¹

I PRIMI *(uno a scelta)*

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL GORGONZOLA NOVARESE, FICHI FRESCHI E NOCI TOSTATE^{7; 8}

CAPPELLACCIO DI PASTA FRESCA ALL'UOVO FARCITO CON ZUCCA, AL BURRO CHIARIFICATO, GUANCIALE CROCCANTE E POLVERE DI AMARETTI^{1; 3; 7; 8}

I SECONDI *(uno a scelta)*

MONDEGHILI ALLA MILANESE CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E MAIONESE AL LIME^{1; 3; 7}

IL CONIGLIO FARCITO AVVOLTO IN PANCETTA CON VERDURINE SALTATE E IL SUO FONDO

PER I NOSTRI OSPITI VEGAN

PRALINE DI CECI E VERDURE, CREMA DI CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E SONGINO

IL DESSERT

IL SORBETTO FATTO IN CASA DAI NOSTRI CHEF

1 BOTTIGLIA DI ACQUA NATURALE O FRIZZANTE LURISIA
(0,75 CL)
CAFFÈ

€ 38.00 A PERSONA

IL MENU' PER I PICCOLI OSPITI

Pasta al pomodoro o al pesto acqua o bibita, gelatino € 12.00
oppure

Cotoletta con patatine fritte acqua o bibita, gelatino € 15.00

Fino a 5 anni – GRATUITO

LISTA ALLERGENI

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
- 2) UOVA E DERIVATI
- 3) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 4) LATTE E DERIVATI
- 5) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 6) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
- 7) FRUTTA A GUSCIO
- 8) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 9) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 10) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI
- 11) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI DERIVATI
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

ALCUNI PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ POSSONO ESSERE STATI ABBATTUTI O SURGELATI ALL'ORIGINE SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE D.LEG.PRES DELLA REP 110/97