





Benvenuti
INSIEME DAL 1982

ANTIPASTI DI PESCE

FREDDI

Cocktail di Gamberi	euro	15,00
Insalata di mare e Frutti Esotici con Olio Aromatizzato al Limone	euro	17,00
Antipasto Misto	euro	19,00
Tepore d'Autunno: Canocchia al vapore, Porcini, Crema di Topinambur e Olio al Basilico	euro	19,00

CALDI

Capesante Gratinate	euro/cad	4,50
Mazzancolle abbrustolite con Crema di Zucca, Pancetta e Olio Pieve Tho	euro	18,00
Calamari Nostrani alla Piastra con Verdure di stagione	euro	18,00
Gratinato Misto	euro	20,00

SAUTÉ

Cozze di Cervia** alla Marinara o alla Tarantina	euro	14,00
Cozze di Cervia**, Vongole Veraci e Poverazze alla Marinara	euro	16,00
Vongole Veraci e Poverazze alla Marinara	euro	19,00

ANTIPASTO CAMPAZA

Misto di Antipasti Freddi e Caldi (secondo pescato)	euro	39,00
---	------	-------

CRUDITA' SERVITE CON PAN BRIOCHE

Ostriche - Venere, di Caorli	Equilibrata, Dolce e Croccante	euro/cad	6,00
Ostriche - Maestrale	Vegetale, Ricco, Persistente	euro/cad	7,00
Ostriche - La Perla del Delta	Nocciola, Minerale, Molto Persistente	euro/cad	9,00
Le Tre Ostriche in Degustazione		euro	19,50
Tartare di Tonno		euro	19,00
Carpaccio di Pescato		euro	20,00
Trittico di Tartare con Gambero Rosa, Gambero Rosso, Mazzancolla Nostrana, con Pan Brioches alla Zucca, Gelato al Melograno.		euro	23,00
Selezione di Crudità		euro	24,00
Plateau Royal (consigliato per due persone)		euro	62,00

ANTIPASTI DI CARNE

FREDDI

I Salumi e i Formaggi	euro 13,00
Prosciutto di Carpegna e Burrata	euro 13,00
Tartare di Filetto di Scottona e Pan Brioche	euro 21,00

CALDI

Padella di Verdure Autunnali con Crema di Pecorino di Romagna	euro 13,00
Crostini d'Autunno con Pane realizzato con Lievito Madre	euro 14,00
Uovo 65°, Tartufo, Morbido di Patate e Curcuma, Crumble di Guanciale e Pane all'Olio E.V.O.	euro 15,00
Polenta con Porcini e Caciotta Morbida	euro 15,00

RICORDI DI ROMAGNA, SECONDO LA TRADIZIONE

Antipasti Caldi e Freddi	euro 29,00
--------------------------	------------

ANTIPASTI VEGANI

Crema di Zucca, Latte di Cocco e Pane all'Olio EVO	euro 8,00
Tartare di Verdure con Avocado e Zenzero	euro 13,00

* Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato

** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3

- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

Coperto euro 3,00

PRIMI PIATTI DI PESCE

Spaghetti Cacio, Pepe, Cozze di Cervia** e Guanciale	euro 14,00
Risotto alla Marinara	euro 14,00
Mezzemaniche di Grano Arso al Granchio Blu	euro 15,00
Strozzapreti con Ragù di Pescato del Nostro Mare	euro 16,00
Tortelli di Burrata in Guazzetto di Canocchie	euro 17,00
Passatelli con Ragù di Canocchie, Mazzancolle Nostrane e Crema di Datterini	euro 18,00
Ravioli di Branzino con Veraci e Verdure d'Autunno	euro 18,00
Fusillone con Pesce Spada e Porcini	euro 18,00
Spaghetti alle Vongole Veraci	euro 19,00
Total Black: Spaghettono al Nero di Seppia, Ricci di Mare, Gambero Rosso e Aglio Nero	euro 19,50

SPECIALITA' DELLA CASA PIATTI UNICI

Gran Spaghetto alle Cozze e Pomodoro	euro 17,00
Spaghetti allo Scoglio	euro 33,00
La Nostra Paella di Pesce (consigliata per due persone)	euro 35,00
La Nostra Paella Carne e Pesce (consigliata per due persone)	euro 35,00

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo:

Spaghettono Nero, Fusillone, Mezza Manica al Grano Arso, Trafila Erika Liverani

Riso Vialone Nano *Grumolo delle Abbadesse*, Presidio Slow Food

Spaghetti di Grano Duro *Senatore Cappelli*, Pastificio Felicetti

Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato

** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.

- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

PRIMI PIATTI DI CARNE

Tagliatelle al Ragù	euro 9,50
Spaghetti alla Carbonara con Guanciale	euro 10,00
Strozzapreti Panna e Speck	euro 10,00
Strozzapreti al Sangiovese, Salsiccia, Zucca ed Erbe Aromatiche	euro 10,50
Cappelletti Ravennati al Ragù	euro 11,00
Cappelletti al Contrario:	
Ripieni di Carne, con Crema di Parmigiano e Polvere di Noce Moscata	euro 12,00
Tortellacci ai Porcini con Grigia alla Romagnola	euro 13,00
Gnocchi, Prosciutto Carpegna, Pesto di Rucola e Squacquerone di Romagna	euro 13,00
Passatello asciutto al Tartufo Nostrano e Fonduta di Parmigiano	euro 19,00

PRIMI PIATTI VEGANI

Strozzapreti con Ragù di Seitan	euro 12,00
Paccheri al Prezzemolo con Pesto di Erbe Aromatiche	euro 13,50

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo:

Spaghetti di Grano Duro *Senatore Cappelli*, Pastificio Felicetti

Pacchero al Prezzemolo, Trafila Erika Liverani

SECONDI PIATTI DI PESCE

ALLA GRIGLIA

Alici Scottadito	euro 15,00
Branzino o Orata	euro 19,00
Spiedini di Calamari*	euro 18,00
Spiedini di Gamberi*	euro 19,00
Spiedini di Calamari e Gamberi*	euro 19,00
Tagliata di Tonno	euro 21,00
Tagliata di Spada al Pistacchio	euro 21,00
Anguilla	euro 24,00
Grigliata Mista secondo pescato	euro 30,00
Grigliata Mista di Crostacei	euro 52,00
Grigliatona (consigliata per due persone)	euro 60,00

SECONDO NOI

Pescato del Giorno (secondo tipologia)	da-a euro/etto 5,00 - 7,00
--	----------------------------

AL VAPORE

Catalana di Crostacei all'Olio di Brisighella	euro 62,00
---	------------

AL TEGAME

Rane in Guazzetto	euro 17,00
Il Brodetto di Nonno Corrado detto "E Long" Pescatore del Borgomarina di Cervia nei primi del 900	euro 27,00

AL FORNO

Branzino o Orata alla Mediterranea	euro 24,00
Rombo Patate e Porcini	euro 25,00
Mazzancolle Nostrane al Sale di Cervia	euro 29,00

I FRITTI* (i nostri fritti sono arricchiti con verdure fresche)

Di Calamari	euro 17,00
Di Calamari e Gamberi	euro 19,00
Misto	euro 19,00
Di Gamberi	euro 20,00
Di Calamaretti	euro 22,00
Di Calamaretti e Gamberi	euro 22,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

ALLA GRIGLIA

Petto di Pollo	euro	9,00
Salsiccia	euro	9,00
Castrato	euro	16,00
Costolette di Agnello	euro	17,00
Grigliata Mista di Carne	euro	17,50
Tagliata di Angus	euro	23,00
Filetto di Angus	euro	25,00
Maxi Grigliatona con Verdure (consigliata per due persone) (costata, braciola di maiale, castrato, costolette di agnello, salsiccia, pancetta, verdure ai ferri, patate al forno)	euro	58,00
Costata di Scottona (i tagli all'etto sono con osso)	euro/etto	5,00
Tomahawk di Bue Nero con Patate e Verdure alla Brace (i tagli all'etto sono con osso)	euro/etto	6,00
Fiorentina di Scottona (i tagli all'etto sono con osso)	euro/etto	6,00

AL FORNO

Guancia di Maialino cotta a bassa temperatura con Ristretto al Sangiovese Pertinello	euro	17,00
---	------	-------

IN PADELLA

Quaglia in Casseruola, Farcita al Tartufo	euro	19,00
Filetto di Angus ai Porcini	euro	26,00

PER I PICCOLI

Cotoletta con Patate Fritte	euro	12,00
Hamburger di Manzo con Patate Fritte	euro	12,00

SECONDI PIATTI VEGANI

Vegan Burger:		
Bun ai Cereali, Burger di Luphemp-fu, Pomodoro, Lattuga e Tropea caramellata	euro	13,00
Seitan con Funghi Champignon e Patate	euro	14,00

* Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

Coperto euro 3,00

CONTORNI

Insalata Mista di Stagione	euro	5,00
Spinaci Freschi al Burro	euro	5,50
Chips di Patate	euro	5,50
Patate Fritte	euro	5,50
Patate al Forno al Sale Dolce di Cervia	euro	5,50
Verdure Fresche Dorate	euro	5,50
Verdure Autunnali al Vapore	euro	5,50
Radicchio con Bruciatini all'Aceto Balsamico di Modena "Acetaia Leonardi"	euro	7,00
Verdure Miste ai Ferri	euro	7,00
Pinzimonio	euro	7,00

LE NOSTRE PROPOSTE

Bevande escluse

Minimo per due persone

IL PESCATORE

EURO 35,00

Cozze Biologiche di Cervia alla Tarantina
con Crostone del Nostro Pane

◦

Strozzapreti al Ragù di Pescato

◦

Fritto Misto

◦

Sorbetto al Limone

IL MARINAIO

EURO 45,00

Insalata di Mare

◦

Risotto alla Marinara

◦

Grigliata Mista secondo Pescato

◦

Sorbetto al Limone

ROMAGNA MIA

EURO 25,00

Tagliatelle al Ragù

◦

Grigliata Mista
con Patate al Forno
al Sale Dolce di Cervia

ROMAGNA IN FIORE

EURO 30,00

I Salumi e i Formaggi

◦

Cappelletti al Ragù

◦

Grigliata Mista
con Patate al Forno
al Sale Dolce di Cervia

...TU SEI LA STELLA, TU SEI L'AMORE

BEVANDE

Acqua Minerale Naturale LAURETANA euro 3,00

Acqua Minerale Frizzante LAURETANA euro 3,00

VINO IN CARAFFA (Sangiovese, Trebbiano, Bianco Frizzante)

1/4 lt. euro 4,00

1/2 lt. euro 7,00

1 lt. euro 12,00

BIRRA ALLA SPINA, BIONDA (Forst Kronen)

Piccola 0,20 (Kronen) euro 4,00

Media 0,40 (Kronen) euro 5,00

Caraffa 1 lt. (Kronen) euro 11,00

BIRRA ALLA SPINA, BIONDA WEISS (Weihenstephaner)

Piccola 0,20 euro 4,50

Media 0,50 euro 7,00

Caraffa 1 lt. euro 13,50

BIRRA ALLA SPINA, DOPPIO MALTO (Forst Sixtus)

Piccola 0,20 euro 5,00

Media 0,40 euro 7,50

Caraffa 1 lt. euro 15,50

BIBITA ALLA SPINA (Coca Cola, Fanta, Sprite)

Piccola 0,20 euro 4,00

Grande 0,50 euro 5,00

Caraffa 1 lt. euro 9,50

BIBITA IN VETRO (cl 33)

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè pesca/limone euro 4,00

CAFFETTERIA, "TORREFAZIONE MOKADOR"

Caffè euro 2,50

Caffè d'Orzo / Ginseng euro 2,50

Caffè d'Orzo / Ginseng, in Tazza Grande euro 3,00

Cappuccino euro 3,50

Caffè Corretto euro 3,50



“Sempre alla ricerca del meglio”

è diventato un po' il nostro motto, la nostra mission quotidiana.

Ricerchiamo il meglio in ogni cosa, dalle materie prime all'ambiente che quotidianamente proponiamo ai nostri clienti, ed è proprio dalla continua ricerca del “meglio” che ne scaturisce “LieviTalento”.

Ma cos'è LieviTalento?

E' un marchio che nasce per caratterizzare la nostra pizzeria perchè ogni pizza, anche la più semplice, diventi l'espressione di
“Passione e Ricercatezza”

Utilizziamo le migliori Farine provenienti da solo Grani Italiani.
I migliori pomodori e il Fiordilatte dal buon latte dei bellissimi pascoli italiani, per non parlare del lievito che proprio perché è lento nasce da mosto d'uva nel 1964 e oggi viene rinfrescato tre volte al giorno per garantirne la massima resa possibile.

Lievitalento il nuovo “Stile Pizza” del Ristorante La Campaza.

LE STIRATE



Lievitazione Pre Impasto 15 ore
1% di Lievito Madre • 80% di Acqua • Farina da Grani Italiani

Alta Friabilità e Croccantezza servita su Tagliere di Legno

1/3 di stirata è consigliata per una persona

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico,	1/3 di stirata	euro	8,00
Olio di Brisighella	2/3 di stirata	euro	15,00
	intera	euro	21,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Olive di Caiazzo,	1/3 di stirata	euro	10,50
Capperi di Salina, Alici, Origano, Basilico,	2/3 di stirata	euro	19,50
Olio di Brisighella	intera	euro	28,00

MEDITERRANEA

Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Pomodorini Gialli,	1/3 di stirata	euro	10,50
Verdure grigliate, Olio di Brisighella	2/3 di stirata	euro	19,50
	intera	euro	28,00

SALSICCIA E ... FRIARIELLI

Mozzarella Fiordilatte, Friarielli, Scamorza,	1/3 di stirata	euro	10,50
Salsiccia, Olio di Brisighella	2/3 di stirata	euro	19,50
	intera	euro	28,00

DOLCI SAPORI

Mozzarella Fiordilatte, Rucola, Scaglie di Grana,	1/3 di stirata	euro	10,50
Gambetto di Prosciutto Crudo, Pomodorini Ciliegino,	2/3 di stirata	euro	19,50
Olio di Brisighella	intera	euro	28,00

Aggiunte:

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini euro 2,00

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00

ANDRIA E MARINO ... OGGI SPOSI!

Mozzarella Fiordilatte, Burrata artigianale,	1/3 di stirata	euro	12,50
Prosciutto Crudo di Carpegna	2/3 di stirata	euro	23,00
	intera	euro	32,00

BUFALA

Mozzarella di Bufala, Basilico, Pacchetelle di Pomodoro,	1/3 di stirata	euro	12,50
Olio di Brisighella	2/3 di stirata	euro	23,00
	intera	euro	32,00

ANTICHE TRADIZIONI

Mortadella Classica Bonfatti, Squacquerone di Romagna DOP,	1/3 di stirata	euro	12,50
Pistacchio	2/3 di stirata	euro	23,00
	intera	euro	32,00

CAPRICCIOSA E PREZIOSA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Misti,	1/3 di stirata	euro	12,50
Prosciutto Cotto Romagnolo, Carciofi, Olive di Caiazzo	2/3 di stirata	euro	23,00
	intera	euro	32,00

AL TEGAMINO...

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico	euro	7,00
--	------	------

FAINA

Schiacciatina Bianca, Olio di Brisighella e Crudo di Carpegna	euro	8,50
---	------	------

DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante	euro	9,00
---------------------------------------	------	------

FUNGHI E SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Funghi Freschi	euro	9,00
---	------	------

PATATE E SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella, Patate, Salsiccia	euro	9,00
---	------	------

SALSICCIA E FRIARIELLI

Pomodoro, Mozzarella, Scamorza, Salsiccia, Friarielli	euro	9,00
---	------	------

AMALFITANA

Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Olive, Origano	euro	12,00
---	------	-------

Aggiunte:

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini euro 2,00

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00

Coperto euro 3,00

LE PIZZE



MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano, Pomodorini euro 6,00

REGINA MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte euro 7,00

NUDA E CRUDA

Schiacciatina bianca, Olio di Brisighella, Prosciutto Crudo di Carpegna euro 7,50

SOLO VERDURE

Schiacciatina bianca, Olio di Brisighella, Verdure di Stagione euro 8,00

WÜRSTEL E PATATINE

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Patate Fritte e Wurstel euro 8,00

FUNGHI FRESCHI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Freschi Champignon euro 8,00

LA SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia euro 8,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Alici di Cetara euro 8,50

DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia rossa di Castelpoto euro 9,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi trifolati euro 9,00

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Carpegna euro 9,00

Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Impasto integrale 1,50 euro in più

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Gorgonzola DOP, Asiago, Scaglie di Grana euro 9,00

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Freschi,
Salsiccia, Carciofini euro 9,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Trifolati,
Salsiccia, Carciofini, Olive di Caiazzo euro 9,50

CALZONE FARCITO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Carciofini, Funghi Trifolati euro 10,00

CALZONE VESUVIO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia Rossa di Castelpoto, Peperoni, Quattro Formaggi euro 11,00

VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Verdure e Ortaggi di Stagione euro 10,00

LA ROMAGNOLA NELL'ORTO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Guanciale di Maiale, Radicchio euro 10,50

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli euro 10,50

LA BUFALA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico euro 10,50

NEL MEZZO DEL CAMMIN DI NOSTRA VITA ...

Mozzarella Fiordilatte, Uovo, Pancetta, Scaglie di Grana euro 11,00

PARMIGIANA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana euro 11,00

BUONA DUE VOLTE

Mozzarella Fiordilatte, Squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto Crudo di Carpegna,
Pomodorini e Rucola euro 12,50

ANCESTRALE

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Patate al Forno, Porcini, Scaglie di Grana euro 12,50

Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Impasto integrale 1,50 euro in più

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

L'INFERNO DI DANTE

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Salsiccia Rossa di Castelpoto,
Pomodorino Giallo, Peperoncino

euro 13,00

INSIDE OUT

Burrata Artigianale, Prosciutto Crudo di Carpegna,
Olio di Brisighella

euro 13,00

BENVENUTI AL SUD

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Alici,
Olive di Caiazzo, Capperi di Salina, Origano, Pomodorini Gialli

euro 13,00

LA VECCHIA CAMPAZA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Porcini, Salsiccia,
Melanzane, Prosciutto Crudo di Carpegna

euro 13,00

A NORD

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Speck

euro 13,00

LA SELVA OSCURA

Mozzarella Fior di Latte, Radicchio,
Pancetta Affumicata, Ristretto di Aceto Balsamico

euro 13,00

AURORA

Mozzarella Fior di Latte,
Pancetta, Spinaci, Squaquerone

euro 13,00

CICOGNA

Pomodoro, Stracciatella, Prosciutto Crudo, Insalata, Capperi

euro 13,00

DAL MARE... I SUOI FRUTTI

Pomodoro, Insalata di mare, Cozze biologiche di Cervia,
Vongole Veraci, Pomodorini, Aglio

euro 18,00

Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Impasto integrale 1,50 euro in più

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

**IN QUESTO LOCALE SI COMMERCIALIZZANO/SOMMINISTRANO
PRODOTTI AL CUI INTERNO POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI**

	1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti tranne:
	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, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, 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 SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
	13. Lupini e prodotti a base di lupini.
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ogni informazione più dettagliata a riguardo potete rivolgervi direttamente al personale

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011





i dolci
D'AUTUNNO

I NOSTRI DOLCI *d'autunno*

	Cialda con Mascarpone e...	
	Frutti di Bosco	euro 7,00
	Croccante e Caramello	euro 7,00
	Cioccolato caldo	euro 7,00
	Panna Cotta	
No Glutine	Frutti di Bosco	euro 7,00
	Croccante e Caramello	euro 7,00
	Cioccolato caldo	euro 7,00
	Zuppa Inglese "come una volta"	euro 7,00
No Glutine	Zuppa Inglese	euro 7,00
	Semifreddo alla Castagna e Vaniglia, Ganache al Caramello e Croccante alle Arachidi	euro 7,00
	Crema Catalana	euro 7,00
	Millefoglie alla Crema Chantilly con Frutti di Bosco	euro 7,00
	Tartelletta al Cacao, Namelaka al Caffè e Mousse allo Zabaione	euro 7,00
Vegano	Mousse al Pistacchio e Lamponi	euro 7,00
	Il Nostro Tiramisù	euro 7,00
No Glutine	Il Nostro Tiramisù	euro 7,00

No Glutine	Cheesecake basca, Gelato alla Gianduia e Composta di Pere	euro 7,00
No Glutine	Il Nostro Gelato Squacquerone e Fichi Caramellati	euro 7,00
No Glutine	Il Nostro Gelato al Gianduia	euro 7,00
	Sorbetto al Limone	euro 5,00
	Sorbetto al Caffè	euro 5,00

Un calice di...

	Albana Passito DOCG, Monticino Rosso	euro 6,00
	Sauternes, Chateau Gravas	euro 6,00

La bottiglia

	Moscato d'Asti DOCG, Vignaioli di S.Stefano	
	0,375 cl	euro 15,00
	0,750 cl	euro 28,00
	Albana Passito DOCG, Monticino Rosso	
	0,500 cl	euro 29,00

