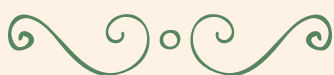


*Antico Borgo  
della Certosa*



**MENÙ RISTORANTE**



## PER INIZIARE

Tartare di manzo con bufala, avocado, pomodori secchi su letto di insalatina novella e salsa alla senape in grani 16€

Allergeni: 7-10-11

Timballo di verdure con friarielli, scamorza affumicata con fondente di pomodoro al basilico 10€

Allergeni: 1-7

Degustazione di salumi nostrani con fiori di zucca in pastella 10€

Allergeni: 1-2-4-7

Tentacoli di piovra alla griglia con vellutata di fave, patate alla paprika e pomodorini confit 12€

Allergeni: 4-7

## PRIME PORTATE

Gnocchi fatti in casa con capesante, pomodorini pizzutelli e gocce di pesto 14€

Allergeni: 1-3-5-7-14

Paccheri di Gragnano con salsiccia, friarielli e julienne di provola affumicata 10€

Allergeni: 1-4

Risotto della Certosa con zucchine saltate ed i suoi fiori in manteca di crema di stracciatella 12€

Allergeni: 7-9

Scialatielli con vongole veraci e punte di asparagi 12€

Allergeni: 1-14

## SECONDE PORTATE

Filetto di maialino iberico al brandy, pomodorini rossi e gialli e punte di asparagi bardate allo speck 16€

Allergeni: 1-6

Cotoletta di vitello con patate al forno 20€

Allergeni: 1-3

Tagliata di Scottona con rucola, pomodori secchi, pomodorini e scaglie di grana 22€

Allergeni: 1

Filetto di branzino al forno su rosti' di patate con salsa al basilico, pomodorini e olive 14€

Allergeni: 4

## I DESSERT

Cheesecake con coulis di maracuja 8€

Allergeni: 1-7

Cannolo siciliano fai da te 8€

Allergeni: 1-3-5-7-8

Il classico tiramisù 8€

Allergeni: 1-3-7-12

Millefoglie scomposta con cremoso di pistacchio e cioccolato bianco 8€

Allergeni: 1-3-7-8

# ALLERGENI

**\*1.** Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base d'orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

**\*2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei;

**\*3.** Uova e prodotti derivati di tutte le specie animali ovipari;

**\*4.** Pesce e prodotti a base di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come support per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatin o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;

**\*5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi;

**\*6.** Soia e prodotti a base di soia tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, olii vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale a base di soia;

**\*7.** Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;

**\*8.** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta e guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

**\*9.** Sedano e prodotti a base di sedano;

**\*10.** Senape e prodotti a base di senape;

**\*11.** Semi di sesame e prodotti a base di semi di sesame;

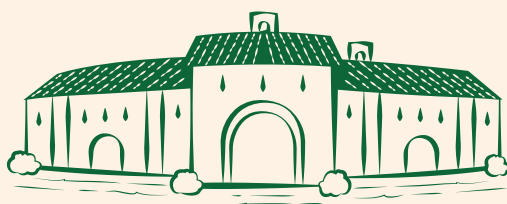
**\*12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l espresso come SO<sub>2</sub>;

**\*13.** Lupini e prodotti a base di lupini;

**\*14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi;

Rientrano nel campo di applicazione della normativa anche i prodotti derivati da queste sostanze quali, ad esempio il lisozima prodotto dalle uova ed utilizzato come additivo del vino, la gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine e carotenoidi, la caseina e via dicendo (per l'elenco completo di tali prodotti si rimanda alla lettura dell'allegato I, sezione IV del D. Lgs. N. 114/2006).

Ogni pietanza sul menu sarà siglata con I numeri sopra indicate qualora ci fossa le presenza di allergeni. Tuttavia informiamo i nostri commensali che nei locali di produzione adoperiamo vari dei suddetti allergeni, per cui non escludiamo la possibilità di contaminazione.



# *Antico Borgo della Certosa*



LA NOSTRA CARTA DEI VINI  
E DELLE BEVANDE



# LA NOSTRA CARTA DEI VINI E DELLE BEVANDE

CALICI - BOTTIGLIA

## Bollicine

Franciacorta Brut DOCG "Le Vedute" - Lombardia Vol 12,5%-75 cl	30€
Prosecco Doc Millesimato Extra Dry "Soligo" - Veneto Vol 11%-75 cl	5€ - 20€

## Vini Bianchi

Lugana Doc "Tenuta Roveglia" - Lombardia Vol 12,5%-75 cl	6€ - 20€
Langhe Arneis "Giuseppe Roagna" - Piemonte Vol 13%-75 cl	5€ - 18€
Ribolla Gialla IGP "Vigna del Lauro" - Friuli Venezia Giulia Vol 13%-75 cl	6€ - 20€
Gewurztraminer Trentino DOC "Roeno" - Veneto Trentino Vol 12,5%-75 cl	24€
Maremma Toscana Vermentino "Cerreto Piano" - Toscana Vol 12,5-75 cl	22€
Fiano di Avellino DOCG "Rocca del Principe" - Campania Vol 13%-75 cl	28€
Falanghina del Beneventano IGT "De Falco" - Campania Vol 13%-75 cl	5€ - 18€
Vermentino di Sardegna DOC "Audarya" - Sardegna Vol 13,5%-75 cl	20€

## Vini Rossi

Dolcetto Langhe DOC "Giuseppe Roagna" - Piemonte Vol 12,5%-75 cl	5€ - 16€
Regret Langhe Nebbiolo DOC "Monchiero Carbone" - Piemonte Vol 13%-75 cl	6€ - 20€
Lacrima di Morro d'Alba Fonte del Re DOC "Umani Ronchi" - Piemonte Vol 12,5%-75 cl	22€
Chianti Colli Fiorentini DOCG "Torre a Cona" - Toscana Vol 14%-75 cl	6€ - 20€
Rosso di Montalcino DOC "Collemattoni" - Toscana Vol 13,5-75 cl	28€
Negroamaro IGT "A Mano" - Puglia Vol 14%-75 cl	6€ - 20€
Cannonau DOC "Audarya" - Sardegna Vol. 14,5%-75 cl	22€
Principe N BIO "Principi di Spadafora" - Sicilia Vol 13%-75 cl	20€

## Bevande

Acqua (naturale e gasata)	3€
Bibite	3€
Caffè	2€
Birra in bottiglietta	4€
Amaro	4€
COPERTO	2€