

MENU'DEL GIORNO

ANTIPASTI

Antipasto misto di lago con missoltino, pesce in carpione, trota affumicata con polvere di arancia, fritto in salsa verde. *Euro 18,00*

Bresaola della Valtellina con scaglie di Parmigiano Reggiano *Euro 14,00*

Selezione di formaggi nostrani con cipolle di Tropea caramellate.
Allergeni: latte e derivati *Euro 15,00*

Flan di radicchio con crema di Grana *Euro 13,00*

Missoltini con arance confit *Euro 15,00*

Macedonia di finocchi con spicchi d' arancio, mirtilli e code di Gambero *Euro 15,00*

PRIMI

Risotto con pesce persico.
Allergeni: glutine *Euro 18,00*

Pappardelle al ragù di cervo
Allergeni: glutine *Euro 15,00*

Spaghetti e aglio, olio e peperoncino con scaglie di bottarga di lago
Allergeni: glutine. *Euro 15,00*

Risotto con funghi porcini della Valtellina e Liquirizia
Allergeni: latte o derivati *Euro 17,00*

Tagliatelle con crema di tartufo nero e scaglie di tartufo nero dei Ns boschi
Allergeni: latte o derivati *Euro 18,00*

Trenette con alici, pinoli e pomodorini Pachino *uro 15,00*
Allergeni: glutine

SECONDI

Agoni al Forno con salsa verde *Euro 18,00*

Tartare di trota salmonata affumicata *Euro 18,00*

Filetto di manzo in crosta di pistacchi
Allergeni: pistacchi *Euro 25,00*

Battuta di Manzo con cipolle e cetrioli *Euro 18,00*

Gamberoni sfumati al Brandy *Euro 20,00*

Fritto di Arborelle *Euro 18,00*

COPERTO € 3,00

BIBITE, AMARI, LIQUORI E APERITIVI

Crodino *€ 3,50* *Campari* *€ 3,50*

Bibite cl 33 *€ 3,50* *Birra cl 33* *€ 3,50*

Acqua gas e naturale cl 75 *€ 3,00* *Cocktails* *€ 5,00*

Liquori Nazionali *€ 4,00* *Liquori esteri* *€ 5,00*

ALLERGENI

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi e a fornirvi per ogni portata l'elenco degli allergeni presenti.

PRODOTTI CONGELATI

** Se il mercato ci privasse del "fresco", la portata potrebbe contenere prodotti surgelati o congelati.*

LISTA DOLCI DEL CEPPPO

SORBETTI ARTIGIANALI

Sorbetto alla mela verde *Euro 5,00*

Sorbetto al limone *Euro 5,00*

Sorbetto al lampone *Euro 5,00*

Sorbetto al mango *Euro 5,00*

Sorbetto al pompelmo rosa *Euro 5,00*

DOLCI

Profitterol al cioccolato *Euro 6,00*

Cheese cake *Euro 6,00*

Torta limone e meringa *Euro 6,00*

Affogato al caffè' – gelato nocciola *Euro 4,00*

LISTA VINI DEL CEPPPO

VINI ROSSI

<i>Refosco dal peduncolo rosso Santa Margherita</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Rosso di Valtellina Nono Negri</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Chianti Pieve Castelletto</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Merlot Trevisano della Casa 1 lt.</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Merlot Trevisano della Casa 1/2 lt.</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Merlot Trevisano della Casa 1/4 lt.</i>	<i>Euro 5,00</i>

VINI BIANCHI E BOLLICINE

<i>Couve' 1910 Extra Dry</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Andreola</i>	<i>Euro 40,00</i>
<i>Lugana Antica Casa Visconti</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>Muller Turgau Santa Margherita</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Falanghina del Sannio Ducato Sannita</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Verduzzo Garganegra</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Verduzzo Friulano della Casa 1 lt.</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Verduzzo Friulano della Casa 1/2 lt.</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Verduzzo Friulano della Casa 1/4 lt.</i>	<i>Euro 5,00</i>

E' CONSENTITO SIA IL SERVIZIO ALL' APERTO CHE QUELLO IN SALA SOLO PREVIA AUTORIZZAZIONE DEL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI RISPETTARE LE LINEE GUIDA REGIONALI E NAZIONALI

RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticceria.

- ***Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.***
- ***Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.***
- ***È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.***
- ***Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.***
- ***Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.***
- ***I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.***
- ***La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.***
- ***La consumazione a buffet non è consentita.***
- ***Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).***
- ***Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.***
- ***La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.***
- ***I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.***
- ***Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.***