

## Il menù senza glutine

### Antipasti

-Gamberoni al lardo in crema di ceci	*,2	€ 14,00
-Seppia scottata con purè di piselli, emulsione ai pomodori secchi e speck croccante	*,14	€ 13,00
-Ostrica fine de claire al pezzo	14	€ 3,50
-Tartare di manzo con pepe di sichuan, maggiorana, paté di olive, emulsione di spinaci, carote e zenzero	3	€ 14,00
-Musotto di maiale padellato con biette al vapore in crema di cocco e Churry	7,10	€ 12,00
-Frittata con fiori di zucca e formaggio brie	3,7 V	€ 11,00

### Primi piatti

-Cappelletti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7,8 V	€ 15,00
-Strozzapreti con pomodoro, basilico e burrata	1,7 V	€ 11,00
-Ravioli alle erbe con crema all'uovo, cremoso di spinaci e semi di lino	1,3,7 V	€ 13,00
-Tagliatelle con ragù di rigaglie di pollo	1,3,9	€ 11,00

### Secondi piatti

-Picanha di Manzo Red Hereford con patate arrostate, germogli di spinacio e pomodorini		€ 23,00
--	--	---------

### arrostiti

-Capocollo di maialino da latte cotto a bassa temperatura con tavolozza di contorni		€ 19,00
-Filetto di canguro in salsa al cioccolato con melanzana farcita di riso alla paprica		€ 24,00
-Filetto di rombo al cardamomo con tortino di spinaci e le salse di verdura	3,4,7	€ 22,00
-Gallinella di mare in vaso cottura con pomodorini, zucchine e olive	*1	€ 21,00
-Le verdure al forno	V	€ 9,00

### Formaggi italiani e francesi con miele e fichi

-Piccolo assaggio (3 Formaggi)	7 V	€ 11,00
-Selezione (8 Formaggi)	7 V	€ 21,00

### Dessert

-Semifreddo al cioccolato con salsa di pesche e lime	7,8	€ 7,00
-Barattolo di mascarpone e lamponi con ciambellina marmorizzata	1,3,7,8	€ 7,00
-Budini di crema di cocco con mousse alla banana profumato al mango		€ 7,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 3,00  
 È disponibile il pane Senza Glutine di nostra produzione  
 (Le pietanze senza glutine sono contraddistinte da piatti di colore blu )

**Allergeni:** \*prodotto surgelato 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce  
 5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di sesamo 12) anidride  
 solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi  
 v = adatto ai vegetariani

Il menù senza glutine

San  
Biagio  
Vecchio  
Ristorante Panoramico

# Il Menù

# senza glutine



Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 3,00  
È disponibile il pane Senza Glutine di nostra produzione  
(Le pietanze senza glutine sono contraddistinte da piatti di colore blu )

**Allergeni:** \*prodotto surgelato 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce  
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di sesamo 12) anidride  
solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi  
v = adatto ai vegetariani