



Ristorante Marconi Crodo

# Libro deli ingredienti

contenente  
eventuali allergeni  
presenti in ogni nostra preparazione  
o prodotto acquistato

si consiglia in ogni caso di avvisare  
delle vostre allergie il personale di sala

come previsto dal  
regolamento 1169 del 2011

Le sostanze che dovranno essere indicate nei menu (o in altre forme) sono 14:

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

alcuni piatti possono essere modificati in base al tipo di allergia



**cestino del pane:**

**allergeni presenti:** Glutine, Uova, latticini, sesamo, noci,

## GLI ANTIPASTI



Asparagi e Uovo croccante cotto in bassa temperatura su crema Bettelmatt 2020

**allergeni presenti:** glutine, uova, latticini



Croissant di pasta sfoglia con pancetta nostrana e mini cappuccino alla fonduta di scalogno e crema delicata al caprino

**allergeni presenti:** Glutine, Uova, latticini,



Le creazioni dello chef , antipasto misto secondo Denis

**allergeni presenti:** chiedere allo staff di sala quali allergeni possono essere presenti nelle preparazioni che lo chef ha pensato per oggi



Trota salmonata affumicata dallo chef, burro alla birra e chips alle cipolle

**allergeni presenti:** Glutine, Trota, Latticini



Battuto di lardo nostrano alle erbe con focaccine caserecce e marmellata di pomodoro e zenzero

**allergeni presenti:** Glutine,




Crudo di mare a Crodo

**allergeni presenti:** crostacei, salmone, ombrina, capasanta, branzino, branzino, soia, glutine


## I PRIMI PIATTI

 Spaghettoni “Il Cappelli “ del pastificio Felicetti  
all’amatriciana di mare


**allergeni presenti:** Glutine, pesce, sedano , aglio , molluschi, vino bianco

 Rigatoni “Regina dei Sibillini la pasta di montagna”  
con ragù di costine di maiale cotte in bassa temperatura

**allergeni presenti:** Glutine, vino bianco,

 Ravioli di pasta all’uovo caserecci ripieni di “Verdalpe” della  
Latteria antigoriana di Crodo , salsa agli asparagi e polvere d’uovo

**allergeni presenti:** glutine , latticini, uova


 Gnocchi di patate ripieni di pesto con pomodorini sauté,  
olive e gocce di Burrata

**allergeni presenti:** glutine, latticini, noci,

 Risotto Carnaroli ai crostacei\* profumato di limone


**allergeni presenti:** vino bianco , crostacei , glutine,

## NE CARNE NE PESCE


 Hamburger di quinoa nera e patate con giardiniera di verdure croccanti al curry

**allergeni presenti:** possibile presenza di glutine, peperone, sedano, aglio, curry

## I SECONDI PIATTI DI PESCE

 Tentacolo di polpo \* cotto in bassa temperatura e arrostito su crema di sedano e mele , pomodoro confit

**allergeni presenti:** pesce, sedano,

 Filetti di Triglia di scoglio con composta di cipolla rossa di Tropea , salsa all'arancia e pepe Timut

**allergeni presenti:** pesce,


## I SECONDI PIATTI DI CARNE

 Filetto di manzo alla "Walser "

**allergeni presenti:** latticini

 Costolette d'agnello panate nel panco con salsa agrodolce

**allergeni presenti:** Glutine, sedano, uovo,

 Hamburger di galletto con panino casereccio al sesamo, crema di cipolle Rosse di Tropea

**allergeni presenti:** vino, sesamo, Glutine, uova, latticini

## I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA



Piccola e grande tavolozza dei dessert

**allergeni presenti:** chiedere al personale di sala per conoscere le preparazioni che lo chef ha pensato per oggi



Mousse al cioccolato bianco con crumble alle mandorle e fragole fresche

**allergeni presenti:** cioccolato, mandorle , uova , latticini, glutine



Tiramisù di Denis

**allergeni presenti:** glutine, latticini , uova , cioccolato



Fiocca della Val Formazza

**allergeni presenti:** possibili tracce di glutine, uova, latticini



Sorbetto all'uva americana

**allergeni presenti:** possibili tracce di glutine