

## ***Proposta per il pranzo***

### ***Antipasti***

*Insalatina di cereali, sedano, olive, pomodorini e calamari croccanti*  
*Salmone della Gramola con insalatina e straciatella di mozzarella*  
*Crostatina, squacquerone e mortadella*  
*Coppa piacentina, caprino, albicocche marinate e sfoglie di carasau*

### ***Primi piatti***

*Spaghetti, cozze, crema di piselli e pane al finocchietto*  
*Paccheri, pomodoro fresco e melanzane*  
*Gnocchi di patate, pomodorini, pesto e fagiolini*  
*Ravioli di patate e guanciaie*

### ***Secondi piatti***

*Spada gratinato e verdure*  
*Vitello tonnato*  
*Straccetti di manzo con grana e rucola*  
*Bocconcini di filetto di maiale e cous cous vegetale*

### ***Dessert***

*Spuma al cocco e granita all' ananas*  
*Mousse alle fragole*  
*Panna cotta alla vaniglia e lamponi*

**MENU CON DUE PORTATE PRINCIPALI, ACQUA, CALICE DI VINO E CAFFE' € 17,00**

**MENU CON TRE PORTATE PRINCIPALI, CALICE DI VINO, ACQUA E CAFFE' € 25,00**

**DESSERT € 4,00 ,**

**ANTIPASTI DA 6,00\8,00 €, PRIMI PIATTI DA 6,00\9,00 €, SECONDI PIATTI € 10,00**

**ACQUA € 2,00 , CALICE DI VINO € 3,00 CAFFE' € 1,00**

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta dal personale di servizio

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di Autocontrollo igienico.