



Hotel-Ristorante **Montallegro**

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

Antipasti

BAVARESE DI RICOTTA CON CRUMBLE SALATO AL PISTACCHIO E LAMPONE ACIDULO €9

*

BATTUTA DI FASSONA CON PEPERONE NOCCIOLE E SPUMA AL GRANA PADANO €12**

*

ACCIUGHE E PANISSA** FRITTE €10**

*

**TARTARE DI SALMONE MARINATO CON MELONE SEDANO E
CAVIALE DI POMPELMO ROSA €11**

Primi

TROFIE AL PESTO CASERECCIO €10**

*

RAVIOLI RIPIENI DI CAPRINO E FICHI , SALTATI AL BURRO €12**

*

TAGLIERINI FATTI IN CASA CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO ,BURRO ,
PANE CROCCANTE E AGRUMI €10**

FUSILLONI DI PASTA FRESCA CON PATATE COZZE E DATTERINI CONFIT €12**

Secondi

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE AL FORNO €17

*

ABANICO DI MAIALINO IBERICO CON POMODORI E AGRODOLCE DI CIPOLLA ROSSA €18

*

OMBRINA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON ZUCCHINE ALLA
SCAPECE E SALSA AL LIMONE €19**

*

RANA PESCATRICE AL CARTOCCIO CON OLIVE ,POMODORINI
PATATE E PINOLI €22**

Dessert fatti in casa

FETTA DI TORTA O CROSTATA DEL GIORNO €4,50

*

**BROWNIES E CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON
COMPOSTA DI BANANE E PASSION FRUIT €6**

*

CHEESCAKE CON CIOCCOLATO BIANCO ,STREUSEL ALLE MANDORLE E LAMPONE €6

*

PANNA COTTA ALLE ERBE AROMATICHE CON PESCHE SPADELLATE €6

*nel caso di impossibile approvvigionamento di prodotto fresco utilizzo di prodotto surgelato di qualità
**nei pesci , nella carne cruda e nei prodotti di nostra produzione è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

