

MENU' AGRITURISMO "SA CRESCIA EZZA"

(menù base variabile - con pietanze in aggiunta o in alternativa - in base alla produzione aziendale)

ELENCO INGREDIENTI DEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI

con specifica delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 (vedi tabella frontespizio)

ANTIPASTI

- ricotta fresca ovina o vaccina con miele amaro di Corbezzolo (7)
- peperoni e melanzane al forno con aromi
- tortino di zucchine alla menta selvatica (1, 3, 7)
- pecorino arrosto su carasau (1,7)
- prosciutto, pancetta, salsiccia e pecorino semistagionato (7)
- trippa piccante con fagioli

PRIMI PIATTI

- zuppa gallurese (1, 7, 9)
- gnocchi e ravioli al sugo (1, 3, 7)

SECONDI E CONTORNI

- pinzimonio di verdure fresche con miele dolce
- porchetto arrosto con patate al forno
- Altro piatto di carne variabile in base alla produzione aziendale (9)

DOLCI E DIGESTIVI

- seadas (1, 3, 7)
- amaretti (possono contenere tracce di glutine 1) (3, 8)
- Caffè
- Mirto e filu ferru

IL MENU' PUO' SUBIRE VARIAZIONI IN AGGIUNTA OD IN ALTERNATIVA CON ALTRE PORTATE.
RIVOLGERSI AL PERSONAL PER ULTERIORI INFORMAZIONI E INTOLLERANZE ALIMENTARI

LA CUCINA, SU PRENOTAZIONE, E' DISPONIBILE PER MENU' SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE E LATTOSIO.