



# *Il Menù*





# Ristorante Il Capanno

Coperto 2 €

• *Antipasto di mare* 12 €

COMPOSTO DA:

Gamberoni al curry

Insalata di polipo e patate \*

• *Antipasto di terra* 9 €

COMPOSTO DA:

Panserotto

Flan di porri con fonduta

Carpaccio di Angus con carciofi trifolati

## • *Primi Piatti* •

*Tutta la pasta è di nostra produzione*

Ravioli al ragù oppure al Burro e Salvia 10 €

Pansotti al sugo di noci 10 €

Trenette al pesto 10 €

Gnocchi di zucca e castagne con pesto di nocciole e salvia 12 €

Ravioli di pesce con calamari, gamberetti e carciofi 14 €

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo  
al nostro personale di sala prima dell'ordine.  
La presenza di allergeni nei piatti è indicata a fine menu.

## • *Servizio d'Asporto* •

Con prenotazione entro le h.10.30 per il pranzo

Consulta il menu online sul sito internet

\*in mancanza di prodotto fresco potranno essere utilizzati prodotti surgelati selezionati di ottima qualità.

°Tutto il pesce crudo è trattato in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.





# Ristorante Il Capanno

## •Secondi di carne•

Filetto di Manzo ai funghi trifolati	22 €
Costine di agnello ai ferri	12 €
Coniglio in umido	13 €
Stinco di maiale al forno	10 €
Cotoletta alla Milanese	12 €

SERVITI CON PATATE AL FORNO

## •Secondi di pesce•

Pescato del giorno ai ferri	16 €
Pescato del giorno con carciofi trifolati	19 €
Frittelle di baccalà	15 €
Calamari grigliati*	14 €
Fritto di calamari e gamberi*	17 €
Acciughe ripiene fritte	15 €


## •Contorni•

Patate fritte*	3 €
Carciofi in pastella	4,50 €
Insalata verde	3 €
Insalata mista	4,50 €

## Dessert•

Tiramisù	5 €
Panna cotta	5 €
Dolce della casa	6 €

Gelato artigianale di nostra produzione	4 €
Gelato affogato al	
Gran Marnier - Cioccolato caldo - Amarena - Caffè	6 €
Macedonia di frutta fresca o Fragole fresche	4 €
Macedonia di frutta o Fragole con gelato	6 €
Caffè	1 €





# Ristorante Il Capanno

## •Bevande•

Acqua minerale	cl 75	2,50 €
Acqua minerale	cl 50	1,50 €
Bibite in lattina	cl 33	2,50 €
Chinotto Lurisia–Acqua Tonica Fever-Tree		3,00 €

## •Birre in bottiglia•

Nastro Azzurro - Birra Moretti	cl 66	4,50 €
Pyraser ai 6 cereal non filtrata	cl 51	5,00 €
Becks - Menabrea	cl 33	3,50 €
Ichnusa non filtrata	cl 33	4,00 €

## •Vini della Liguria•

### Vini bianchi

CANTINA GUIDI MARIANGELA

Vermentino 1/4 sfuso 4 € - 1/2 sfuso 7 €

Vermentino 14 €

•CANTINA LUPI

Pigato "Vignamare" 2017 30 €

•CANTINA SANCIO

Lumassina Igt 2019 15 €

Lumassina Lilaria Frizzante igt 15 €

### Vini rossi

CANTINA GUIDI MARIANGELA

Rossese 1/4 sfuso 4€ - 1/2 sfuso 7 €

Rossese 12 €

•VECCHIA CANTINA

Rossese doc 2019 18 €







# Ristorante Il Capanno

## • Vini frizzanti •


<i>Lombardia</i> • CANTINA VANZINI	
Vino Rosso, Bonarda Oltrepò Pavese doc 2017	13 €
<i>Veneto</i> • CANTINA ANDREOLA	
Vino Rosè "Bollé"	15 €

## • Vini Rosati •

<i>Trentino Alto Adige</i> • CANTINA COLTEREZIO	
Langrein Rosè doc 2019	18 €

## • Vini Spumanti •

<i>Veneto</i> • CANTINA ANDREOLA	
Prosecco di Valdobbiadene docg <i>mezza bottiglia cl 37,50</i>	10 €
Prosecco di Cornegliano Valdobbiadene docg	19 €
• CANTINA LETARGO	
Spumante Brut Blanc de Noir Metodo Classico	35 €
<i>Lombardia</i> • CANTINA VANZINI	
Spumante Moscato	18 €
• CANTINA ALMA	
Cuvee Brut "Bellavista" Franciacorta	45 €
<i>Trentino</i> • CANTINA FERRARI	
Spumante Ferrari Brut	35€



# Ristorante Il Capanno

## •Allergeni•

Si informa che sono presenti allergeni nei seguenti piatti:

- ⇒ Gli antipasti variano giornalmente e possono contenere *tutti gli allergeni*. Chiedere al personale di sala.
- ⇒ Pasta fresca:
  - Ravioli: contengono *farina di grano, uova, latticini, vino bianco con solfiti*
  - Pansotti: contengono *farina di grano, uova, latticini*
  - Taglierini, Trenette e gnocchi: contengono *farina di grano, uova*.
- ⇒ Sughì:
  - al ragù: contiene *sedano, vino con solfiti*
  - alle noci: contiene *latticini, frutta a guscio, glutine, uova e olio di arachidi*.
  - ai frutti di mare: contiene *molluschi, crostacei, solfiti*.
- ⇒ Gli altri Sughì variano giornalmente e possono contenere *tutti gli allergeni*. Chiedere al personale di sala.
- ⇒ Secondi di carne:
  - Filetto al pepe verde contiene *vino bianco con solfiti*.
  - Cotoletta alla Milanese: contiene *farina di grano, uova, latticini, olio di arachidi*.
  - Lumache contiene *sedano, frutta a guscio, vino bianco con solfiti*.
- ⇒ Secondi di pesce:
  - Pesce lavorato: contiene *vino bianco con solfiti, farina di grano*
  - Fritto misto: contiene *molluschi, crostacei, uova, farina di grano, latticini, olio di arachidi, solfiti*.
  - Acciughe/sarde ripiene fritte contiene *uova, farina di grano, olio di arachidi*.
- ⇒ Contorni:
  - Patate fritte: contiene *olio di arachidi*
  - Verdura in pastella: contengono *farina di grano, olio di arachidi*.
- ⇒ Dessert:
  - Gelato: a seconda dei gusti può contenere allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.
  - Tiramisù: contiene *farina di grano, uova, latticini*.
  - Panna cotta: contiene *latticini*.
  - Dolce della casa: a seconda del dolce può contenere allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.
- ⇒ Nelle Birre: in tutte le birre è presente il *malto d'orzo*.
- ⇒ Nei Vini: in tutti i vini c'è la presenza di *solfiti e anidride solforosa*.
- ⇒ Il Pane servito è acquistato in Panetteria e può contenere allergeni.

*Consulta il nostro ricettario*

*Qualunque intolleranza e allergia anche non presente nell'elenco deve essere comunicato all'arrivo al personale di sala.*



# Ristorante Il Capanno

## •Celiachia•

Si informa :

- ⇒ Gli antipasti variano giornalmente e possono **contenere tutti gli allergeni e il glutine**. Chiedere al personale di sala che vi servirà antipasti del giorno *gluten free*.
- ⇒ Primi piatti, utilizziamo la pasta comprata *gluten free*, che contiene anche altri allergeni:
  - Ravioli: contengono **uova, latticini, soia**.
  - Pasta secca: contiene **farina di lupino**
  - Gnocchi: contengono **uova, latticini**.
- ⇒ I Sughì al ragù, al burro e salvia, al pesto, ai funghi, ai frutti di mare sono *gluten free*. Mentre il sugo di noci contiene **glutine**.
- ⇒ Secondi di carne sono *gluten free*. Ad eccezione della "cotoletta alla Milanese" che contiene **glutine**.
- ⇒ Secondi di pesce apportiamo degli accorgimenti per il *gluten free*. Informate il personale di sala che vi servirà i piatti senza glutine. Abbiamo una friggitrice dedicata alla cucina senza glutine, pertanto il "fritto misto" è *gluten free*. Mentre contengono **glutine** le "Acciughe ripiene fritte."
- ⇒ Contorni sono *gluten free*, ad eccezione delle "verdure in pastella" che contengono **glutine**.
- ⇒ Dessert:
  - Gelato: *gluten free* tranne per i gusti pistachio, marron glace che contengono **glutine**.
  - Tiramisù: contiene **glutine**
  - Panna cotta: *gluten free*
  - Dolce della casa: a seconda del dolce può contenere glutine e altri allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.
- ⇒ Birre: Abbiamo anche la birra *gluten free*.

*Tutti i piatti possono contenere altri allergeni oltre al glutine,  
consulta il nostro ricettario.*

*Qualunque intolleranza e allergia deve essere comunicato all'arrivo  
al personale di sala.*

