

L'OSTU DAL MASLE'

Direttiva Allergeni

Gentili Clienti,

Siete pregati di Segnalare al vostro Ristoratore di fiducia eventuali intolleranze o allergie Alimentari

Al fine di potervi servire al meglio...

La normativa, Reg UE 1169 / 2011, identifica 14 sostanze quali provocanti allergie o intolleranze.

(Direttiva 13 del 2000 attuata con il D. Lgs 181/2003 modificante l'allegato 3 del D.Lgs 109 /06 ora elencati nell'allegato 2 del Reg UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Bevande

Per chi ha piacere di degustare Vini alternativi alla proposta del mese, può scegliere tra i prodotti da noi selezionati esposti nella nostra "Enoteca" ...

*Il **Vino in tavola** è un prodotto in promozione diverso dal vino della casa...*

Vino della casa:

<i>Bottiglia:</i>	€ 10,00
<i>Magnum:</i>	€ 18,00
<i>¼ lt.</i>	€ 5,00
<i>½ lt.</i>	€ 8,00
<i>1 lt.:</i>	€ 15,00

Bibite in lattina: € 3,00 a lattina

Birre classiche (Beck's, Ceres, Moretti, Menabrea, Corona): € 4,00 a bottiglia

Birre artigianali lt. 0,75: € 10,00 a bottiglia

Caffé: € 1,50 al tavolo

Acqua: € 1,50 al tavolo

Amari: Da € 3,00 al tavolo

Grappe: Da € 4,00 al tavolo

Rum e Whisky Da € 5,00 al tavolo

Le Nostre Portate

<i>Coperto:</i>	€ 2,00 a persona
<i>Coperto e tagliere di Salami misti:</i>	€ 4,00 a persona
<i>Antipasto della Casa: (Lardo del Monferrato con pepe, Inverno: fagioli caldi alla messicana con cotechino) Estate: insalata di fagioli tonno e cipolla in aceto balsamico)</i>	€ 4,00 a porzione
<i>Antipasto in alternativa (Vengono proposti a voce):</i>	€ 8,00 a porzione
<i>Carne Cruda di Fassone:</i>	€ 8,00 a porzione
<i>Formaggi freschi o Grigliati:</i>	€ 8,00 a porzione
<i>Misto Verdure Sott'olio:</i>	€ 10,00 a porzione
<i>Grigliata mista (costina, salamino, pollo, spiedino, coppa) 30-40 min circa:</i>	€ 13,00 a porzione
<i>Grigliata scomposta:</i>	€ 12,00 a porzione
<i>Contorno:</i>	Da € 4,00 a € 6,00 A Porzione
<i>Pinzimonio:</i>	€ 5,00 a porzione
<i>Dolce:</i>	Da € 4,00 a € 6,00 A porzione
<i>Sorbetto:</i>	€ 3,00 a porzione
<i>Servizio Taglio Torta (Non prodotta o fornita da Noi)</i>	€ 1,00 a persona

In caso di intolleranze alimentare siete pregati di avvisare il personale grazie

Le Selezioni delle Carni

I Tagli di carne sotto indicati sono un **LISTINO** delle carni che noi trattiamo, i prodotti e i prezzi possono variare in base alla reperibilità del fresco.

-COSTATA di FASSONE € 29,00 al Kg

-NODINO di FASSONE € 35,00 al Kg

-BUFALO ITALIANO € 35,00 al Kg

-ROSSA PEZZATA ROMAGNOLA € 35,00 al Kg

-MANZETTA DANESE € 35,00 al Kg

-MANZETTA MARCHIGIANA € 35,00 al Kg

-MANZETTA POLACCA e PRUSSIANA € 45,00 al Kg

-ANGUS IRLANDESE € 35,00 al Kg

-ANGUS SCOZZESE € 45,00 al Kg

-ANGUS ARGENTINO € 49,00 al Kg

-CHIANINA TOSCANA € 49,00 al Kg

-WAGYU TIPO COBE € 60,00 al Kg

-SCOTTONA SERBA € 45,00 al Kg

-BISONTE € 79,00 al Kg

-FILETTO € 60,00 al Kg

-AGNELLO € 60,00 al Kg

-PETTO D'ANATRA € 35,00 al Kg

-CONIGLIO LARDELLATO € 35,00 al Kg

Menù Degustazione

Tagliere di salami misti

Antipasto della Casa:

Lardo del Monferrato con pepe

Fagioli caldi con cotechino in Inverno

Insalata di fagioli tonno e cipolle in Estate

Grigliata mista:

Costina, Salamino, Pollo, Spiedino e Coppa

Contorni

Dolce

Caffè

Acqua

Coperto

€ 28,00 a persona (Vini esclusi)

Ogni modifica del Menù può comportare una variazione del Prezzo.

Menù Semplice

Tagliere di salami misti

Grigliata mista:

Costina, Salamino, Pollo, Spiedino e Coppa

Contorni

Dolce

Caffè

Acqua

Coperto

€ 25,00 a persona

Vini esclusi

Ogni modifica del Menù può comportare una variazione del Prezzo.