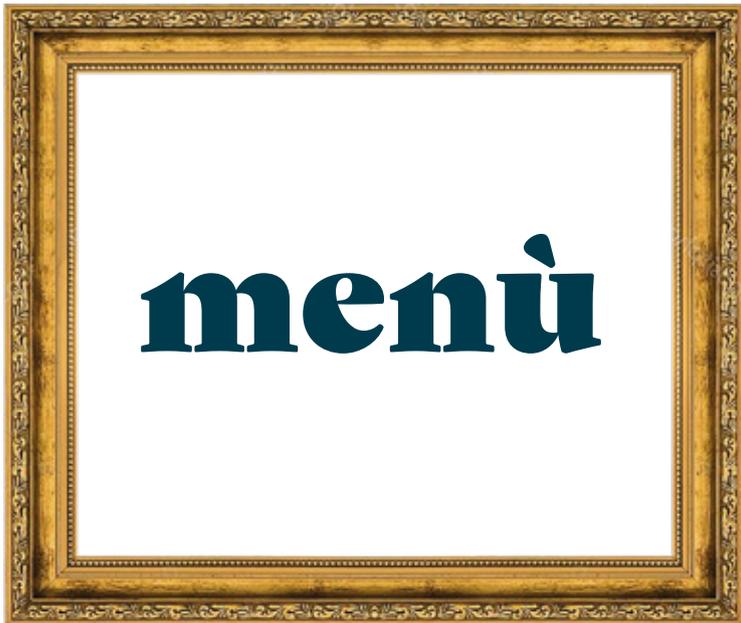




Benvenuto al Salotto di Cerere

bistrot & music bar



menù





INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTI AD ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Informazioni alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime

Chiedere al personale maggiori specifiche sui piatti del giorno



MENÙ APERI TIVO

fino alle 20:00





fino alle 20:00

menù
APERI
TIVO

APERI CERERE

Piatto

Frittino "homemade"
Verdure al forno
Selezione salumi e formaggi artigianali
Sfoglia vegetariana;
Pinsa gourmet
Frisella pomodoro, basilico, verdure e sottoli

€ 20,00 (p.p.)

A scelta:





fino alle 20:00

menù
APERI
TIVO

APERICHEF

Piatto

Pittula frita
Pinsa gourmet
Patate dolci fritte con verdure
Frittino homemade
Verdure sott'olio

€ 15,00 (p.p.)

A scelta:





fino alle 20:00

menù
APERI
TIVO

STUZZICHERIA

Pinsa

con zucca, cipolla rossa, radicchio e gorgonzola

€ 13,00

Pinsa

con guanciaie nostrano, porcini e grana

€ 13,00

Listarella di pollo croccante

al sesamo con maionese all'arancia

€ 10,00

Frisella culatta

pomodori secchi, stracciata di bufala ed erba cipollina

€ 9,00

Selezione salumi artigianali

con focaccina al latte

€ 13,00

Selezione di formaggi scelti

con nostre salse

€ 13,00

Patate fritte dolci

€ 6,00



le nostre
**POR
TATE**

dalla nostra selezione
regionale





Calabria

Polpette allo stracotto
con nduja e cacio crotonese

€ 17,00

Allerg: 1,3,5,7,9

Campania

Pasta mista di gragnano
con patate e provola di agerola

€ 16,00

Allerg: 1,7,9

Lazio

Gnocchi all'amatriciana
con pecorino stagionato alle vinacce

€ 17,00

Allerg: 1,3,7

Veneto, Trentino

Tortino di patate ai funghi porcini
su fonduta di asiago

€ 16,00

Allerg: 3,7

Piemonte

Tortello di burrata e porcini
su riduzione al barolo e castelmagno

€ 19,00

Allerg: 1,3,7,12



affidati a noi per il giusto abbinamento del vino



Piemonte

Coccio di formaggio e crostone di pane gratinati al forno con scaglie di tartufo nero

€ 20,00

Allerg: 1,7

Puglia

Polpo rosticciato su crema di fave e cicoria

€ 21,00

Allerg: 4

Sicilia

Busiata con pesce spada, melanzana pistacchio di bronte e ricotta salata

€ 19,00

Allerg: 1,3,4,5,8,9

Toscana

Baccalà alla livornese con crostini di pane fritti

€ 19,00

Allerg: 1,4,9

Valle D'Aosta

Goulash di cinghiale e polenta concia frita

€ 19,00

Allerg: 7,12



affidati a noi per il giusto abbinamento del vino



**DESS
ERT**
della Dea
Cerere





I NOSTRI DESSERT

Crostata Artigianale di pasta frolla

con confettura home made

€ 8,00

Crema diplomatica

€ 8,00

Tiramisù delicato al pistacchio

€ 8,00

Babà napoletano

in vasocottura con crema pasticcera

€ 8,00



CACAO E CIOCCOLATO RICCO

(Cacao, Fave di cacao, Arachidi) con degustazione Ala Amarascato

€ 4,00



DIAMANTINO AL CAFFÈ

(farina di grano saraceno, burro, caffè) con degustazione Porto 10 years

€ 4,00



ZAFFERELLO

(pistilli di zafferano, cioccolato, farina di mais) con degustazione Zibibbo liquoroso

€ 4,00



LAVANDA 2.0

(Farina di Mais, Burro, fiori di Lavanda) con degustazione Ruchè da Uve Surmature

€ 4,00

