

# IL NOSTRO MENÙ

## GLI ANTIPASTI

- Tagliere di salumi e formaggi "La Fiorida" serviti con pan fritto (1,7) €22  
(consigliato per due persone)
- Mazzancolle, crema di ceci e croccante alla mediterranea (1,2) €18
- Tartare di manzo "anni 80" (3) €20
- Caprino fritto, miele e fiocchi di sale (1,3,7) €17
- Salmone, cavoletti di Bruxelles arrosto, in salsa e maionese (3,4) €18

## I PRIMI PIATTI

- Fusillone al limone su guazzetto di vongola (1,14) €18
- Risotto all'amarone e fonduta d'Alpeggio (7,12) €18
- Gnocchetti verdi, gorgonzola e noci (1,7,8) €17
- Spaghettoni all'astice spolpati (1,4,9) €20
- Tortelli di faraona, fonduta di fontina DOP e mele Granny Smith (1,3,7,9) €18
- Pappardelle al ragù di selvaggina (1,3,9) €18
- Tortelli pizzoccherati (1,3,7) €19

## I SECONDI PIATTI

- Tentacolo di polipo arrostito su soffice di patate (4,7) €23
- Trancio di ricciola, porro in agrodolce e crema di sedano rapa e pinoli (4,8) €22
- La vera cotoletta alla Milanese con patate novelle al burro (1,3,7) €28
- Lombata di cervo, salsa di ciliegie al vino rosso e patate novelle (1,2) €27
- Flan di zucchine, zucchine marinate, zucchine in pastella e crema di parmigiano (3,7) €17

---

Acqua €3  
Caffè €2

Bibite €4  
Coperto €3

IL GARIBALDI  
RISTORANTE

# LISTA ALLERGENI

## 1) GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

## 2) CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

## 3) UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

## 4) PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

## 5) ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

## 6) SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

## 7) LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

## 8) FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

## 9) SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

## 10) SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

## 11) SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

## 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

## 13) LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

## 14) MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)