

Ristorante



Buon appetito!

Locanda dei Pontieri

Ostello del Po Guastalla

MENÙ TRADIZIONALE

IL MEGLIO DELLA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

GNOCO FRITTO E SALUMI MISTI <small>(contiene 1, 7,12)</small>	14.-
BURRATA, CULACCIA E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO <small>(contiene 4, 7, 12)</small> (con gnocco fritto + 3 euro)	16.-
COPPA COTTA CON CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE E MOSTARDA <small>(contiene 10, 12)</small>	12.-
TAGLIERE DI FORMAGGI <small>(1, 7, 10, 12)</small> con miele e mostarda di mele o pere	12.-
GNOCO FRITTO (al pezzo)	0.5

PRIMI

CAPLET IN BRODO <small>(contiene 1, 3, 7, 9, 12)</small>	14.-
TORTELLI VERDI <small>(contiene 1, 3, 7)</small>	13.-
PAPPARDELLE CON RAGU DI MANZO <small>(contiene 1,3,9,12)</small>	12.-
TAGLIATELLE VEGETARIANE <small>(contiene 1,3,7,8)</small>	12.-

CAPPELLACCI DEI PONTIERI <small>(contiene 1, 3, 7)</small> Pasta fresca ripiena di patate, lardo e rosmarino con crema di parmigiano reggiano 24 mesi	13.-
TORTELLI DI BURRATA <small>(contiene 1, 3, 4, 7, 12)</small> Pasta fresca ripiena di ricotta e pomodori secchi, spuma di burrata, polvere di pomodoro e colatura di alici di cetara Riserva 2017	13.-
GNOCCHI DI PATATE <small>(contiene 1, 3, 7, 8, 11)</small>	12.-

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO <small>(contiene 12)</small> Macelleria Zani, Canneto S/O, patate al forno	22.-
BATTUTA DI MANZO <small>(contiene 4, 10, 12)</small> Condita con capperi, sale maldon, olio evo Valentini e i suoi condimenti a parte (cipolla rossa tritata, senape, acciughe del Cantabrico)	16.-
ROASTBEEF <small>(contiene 9, 12)</small> e verdure croccanti di contorno	20.-



MENÙ DAL MONDO

VIAGGIO TRA I SAPORI

POLPETTE DI TOFU <small>(1,5,6,7,8,9,10,11,12,13)</small>	13.-
HUMMUS DI CECI, SAMOSA E PAKORA <small>(1,5,6,7,8,9,10,11,12,13)</small>	15.-
GADO GADO <small>(1,5,6,7,8,9,10,11,12,13)</small>	8.-
"BIXIO" RENDANG <small>(contiene 1,5,6,7,8,9,10,11,12,13)</small>	17.-

Contorni del giorno

4/6.-

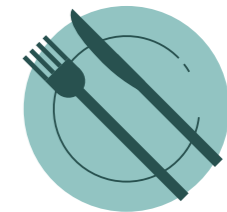


Dolci del giorno

6/7.-

Acqua 0,75 cl

2.5



Coperto 3 a persona

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.
Prodotto surgelato *
La pasta fresca viene preparata nella nostra cucina, pastorizzata e all'occorrenza abbattuta e congelata.
La quasi totalità delle materie prime viene prodotta e/o commercializzata nel raggio di 50 km.

La continua ricerca sul mercato di prodotti di qualità è premiata dai sapori autentici dei nostri piatti.

C'è un continuo pensiero di sostenibilità in ogni nostra azione con l'obiettivo di abbattere la produzione di rifiuti e imballaggi e favorire il consumo di prodotti locali, proprio come una volta.
Preferiamo pagare un lavapiatti che una multinazionale produttrice di materiale monouso, questo è il nostro impegno per il futuro sostenibile di tutto il territorio e delle persone che lo vivono ogni giorno.

LISTA DEGLI ALLERGENI

1 Cereali e derivati (glutine)	5 Arachidi	10 Senape
2 Crostacei	6 Soia	11 Sesamo
3 Uova	7 Latte	12 Anidride solforosa e solfiti
4 Pesce	8 Frutta a guscio	13 Lupini
	9 Sedano	14 Molluschi