

TABELLA ALLERGENI

Lista di tutti i piatti presenti secondo momento nel nostro menu delivery, ATTENZIONE gli alimenti sottolineati fanno parte degli allergeni di cui trovate qui l'elenco completo

- Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, N avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di mollusco

Antipasti

La nostra Giardiniera in agrodolce:

Vino bianco, aceto, zucchero, carote, sedano rapa, fagiolini, cavolfiore, peperoni, finocchi, zucchine, alloro, olio evo.

Insalata con testa in cassetta e pancetta di nostra selezione, scaglie di formaggio di Allegrezze e la nostra giardiniera:

Carne di manzo, carne di maiale, sale, pepe, gelatina, spezie, latte, caglio, vino bianco, aceto, zucchero, carote, sedano rapa, fagiolini, cavolfiore, peperoni, finocchi, zucchine, alloro, olio evo, insalatina mista.

La nostra torta pasqualina :

Farina, acqua, olio, sale, parmigiano, ricotta, uova, pescinseua, carciofi, funghi, bietole, cipolle, maggiorana, olio evo, pepe, aglio.

La classica cima alla genovese :

Uova, carne di vitello, latte, pane, carne di vitello, carote, piselli, zucchine, olio evo, sale, pepe, parmigiano, maggiorana, funghi, prosciutto crudo.

Carpaccio di baccalà marinato con insalatina di verdure :

Baccalà abbattuto a -18°C per rispetto delle norme HACCP, moscato, zucchero, sale, pepe, rosmarino, alloro, olio evo, carote, fagiolini, peperoni, zucchine, insalata mista secondo mercato.

Carpaccio di spada affumicato con verdure e funghi porcini:

Filetto di spada affumicato, insalata mista, scaglie di parmigiano, zucchine, carote, olio evo, sale, pepe. Funghi porcini, aglio, prezzemolo, vino bianco.

Sformato di asparagi con fonduta:

Asparagi, ricotta, parmigiano, uova, noce moscata, olio evo, fontina, latte, tuorli d'uovo, fecola, sale, pepe.

Insalata di baccalà al vapore su crema di piselli, ceci al guanciale, crumble di formaggio san ste :

Filetto di baccalà, alloro, olio evo, ceci, rosmarino, aglio, guanciale, piselli, acqua, fecola di patate, maggiorana, formaggio san ste, latte, uova, burro, farina "00".

Tartare di manzo con scaglie di grana, e bagna cauda leggera:

fesa di manzo, olio evo, sale, pepe, grana padano, aglio, acciughe salate, panna.

Tartare di manzo con scaglie di parmigiano, pesto, pomodorini: f

esa di manzo, olio evo, sale, pepe, basilico, aglio, pecorino, parmigiano, pinoli

Tartare di manzo con carciofi al verde:

fesa di manzo, olio evo, sale, pepe, carciofi, aglio, olio, sale, prezzemolo, succo di limone.

Tartare di manzo con i nostri asparagi sott'olio:

fesa di manzo, olio evo, sale, zucchero, asparagi, vino bianco, alloro.

Brandade di stoccafisso con olive taggiasche e pomodorini :

Stoccafisso bollito, patate bollite, olio evo, aglio, prezzemolo, olive taggiasche, pomodorini, sale.

Vitello tonnato:

Magatello di vitello, acqua, sale, carote, cipolla, acciughe salate, capperi, tonno in scatola, uova, olio di semi di girasole, olio evo.

Tortino al sardo fresco con pestun di fave e mostardella:

Formaggio percorino fresco, latte, uova, farina "00", olio evo, aglio, fave fresche, sale, carne di manzo, carne di maiale, pepe, maggiorana.

Acciughe in carpione:

Acciughe, aceto, vino bianco, pane grattato, uovo, olio evo, sale, rosmarino, olio di semi, alloro, carote, cipolla, aglio.

Salmone marinato di nostra produzione con mousse di ricotta alle erbe:

Salmone, sale, zucchero. Ricotta, latte, rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, sale, pepe, olio evo.

Insalata russa:

carote, piselli, patate, tonno, capperi, aceto, cetrioli, cipolline, peperoni, uova, olio di semi di girasole, olio evo, sale, succo di limone.

Terrina di salmone marinato con robiola al timo:

Salmone, sale, zucchero, pepe, robiola, ricotta, timo, olio evo, parmigiano grattugiato

Primi piatti

Zuppa di cipolle con fontina della val d'Ayas e crostini:

Cipolla, olio, brodo di carne (acqua carote, cipolla, carne manzo, sale) burro, patate, fontina, sale, pepe. Farina acqua olio lievito, sale

Gnocchetti di castagne al pesto:

farina 00, farina di castagne, patate, uovo, sale. basilico, aglio olio evo, pecorino, parmigiano, pinoli

Pansotti con la salsa di noci :

Farina, uova, sale, ricotta, parmigiano, borragini, bietole, erbe selvatiche, maggiorana, aglio, olio evo, pepe, noci, latte, pane, burro.

Ravioli alla genovese con "tucco":

Farina, uova, sale, carne di vitello, aglio, olio evo, maggiorana, parmigiano, bietole, borragini, pepe, carote, sedano, cipolla, pomodoro, vino rosso, pinoli, rosmarino.

Crepes al pesto :

Uova, farina, latte, parmigiano, noce moscata, burro, aglio, basilico, olio evo, pecorino, sale, pinoli.

Taglierini con sugo di funghi porcini:

Pasta; farina "00", sale, uova acqua. Sugo: cipolla, funghi porcini, rosmarino, aglio, olio evo, vino rosso, pomodoro, sale, pepe.

Ravioli verdi ai funghi porcini con crema di funghi :

Pasta: farina "00", uova, acqua, sale, borragini. Ripieno: funghi porcini, aglio, vino bianco, olio evo, prezzemolo, ricotta, uova, parmigiano grattugiato, sale, pepe.

Salsa: latte, burro, funghi porcini, aglio, prezzemolo, olio evo, vino bianco.

Crepes agli asparagi :

Crepese: uova, latte, farina, burro, sale. Ripieno: asparagi, olio evo, noce moscata, parmigiano, latte, burro, farina.

Ravioli di patate al pesto:

Pasta: farina "00", uova, acqua, sale. Ripieno: patate, latte, uova, ricotta, parmigiano, sale, pepe. Pesto: basilico, parmigiano, pecorino, pinoli, sale, aglio, olio evo.

Cappellacci di melanzane burro e salvia:

Pasta: farina "00", uova, acqua, sale. Ripieno: melanzane, latte, uova, ricotta, parmigiano, sale, pepe, timo, aglio, burro, salvia.

Picagge matte al pesto:

Pasta: farina "00", uova, acqua, sale, farina di castagne, basilico, aglio olio evo, pecorino, parmigiano, pinoli

Minestrone alla genovese:

Pasta: farina "00", acqua, sale. verdure: fagioli borlotti, fagiolini, piselli, fave, borragini, patate, funghi porcini, pomodoro, aglio, olio evo, patate. pesto: basilico, olio evo, sale, aglio, pinoli, pecorino, parmigiano

Ravioli di gallinella con ragù di totani e carciofi:

Pasta: farina "00", uova, acqua, sale. Ripieno: uova, sale, borragini, gallinella, ricotta, parmigiano, scarola, olio evo, aglio, prezzemolo, vino bianco, sale, pepe. Sugo: Totani, aglio, prezzemolo, olio extravergine, pinoli, pomodoro, sale, peperoncino. Carciofi, aglio, olio evo, prezzemolo, sale

Ravioli di pesce con fondo di crostacei, seppioline e carciofi:

pesce sanpietro, sale, pepe, ricotta, maggiorana, aglio, scarola, uova, farina, gamberi, carote, latte, burro, pomodoro, olio evo, parmigiano grattugiato, seppie, carciofi, prezzemolo

Tortellini in brodo:

Pasta: farina "00", uova, acqua, sale. Ripieno: uova, sale, carne di maiale, carne di manzo, mortadella, prosciutto crudo, pepe, noce moscata, uova, parmigiano. Brodo: acqua, carote, cipolla, carne di manzo, sale.

Polenta concia con fontina d'alpeggio della Val d'Ayas:

farina di mais macinata a pietra, burro, latte, fontina.

Secondi piatti

Fricassea d'agnello con carciofi :

Carne d'agnello, olio evo, sale, pepe, prezzemolo, vino bianco, aglio, carciofi.

Fricassee di vitella con carciofi :

Carne di vitella, olio evo, sale, pepe, prezzemolo, vino bianco, aglio, carciofi.

Vitella con funghi porcini o con carciofi :

Carne di vitella, aglio, vino bianco, cipolla, origano, olio evo, funghi porcini oppure carciofi, prezzemolo.

Stoccafisso accomodato alla genovese :

Vino bianco, aceto, zucchero, carote, sedano rapa, fagiolini, cavolfiore, peperoni, finocchi, zucchine, alloro, olio evo.

Stufato di manzo con patate e funghi:

Vino bianco, aceto, zucchero, carote, sedano rapa, fagiolini, cavolfiore, peperoni, finocchi, zucchine, alloro, olio evo.

Trippe in umido con patate:

Vino bianco, aceto, zucchero, carote, sedano rapa, fagiolini, cavolfiore, peperoni, finocchi, zucchine, alloro, olio evo.

Stoke e brie con sfoglie croccanti :

Vino bianco, aceto, zucchero, carote, sedano rapa, fagiolini, cavolfiore, peperoni, finocchi, zucchine, alloro, olio evo.

Filetto di baccalà in olio cottura alloro e vaniglia e patate a parte:

Vino bianco, aceto, zucchero, carote, sedano rapa, fagiolini, cavolfiore, peperoni, finocchi, zucchine, alloro, olio evo.

Buridda di seppie con piselli:

Seppie, acciughe salate, vino bianco, aglio, cipolla, olio evo, prezzemolo, funghi porcini, pomodoro, pinoli, prezzemolo, piselli, sale, peperoncino.

Costine d'agnello al pan di erbe con ratatouille:

Agnello, pane al latte, pane grattato, uova, prezzemolo, basilico, salvia, rosmarino, dragoncello, maggiorana, timo, alloro, aglio, olio evo. Ratatouille: carote, melanzane, cipolla, zucchine, piselli, pomodori, sale, pepe.

Costine d'agnello al pan di erbe con patate al forno:

Agnello, pane al latte, pane grattato, uova, prezzemolo, basilico, salvia, rosmarino, dragoncello, maggiorana, timo, alloro, aglio, olio evo. Patate: olio evo, sale, pepe.

Polpettone di carne con purè:

Carne di manzo, carne di vitello, mortadella, patate, latte, uova, parmigiano, sale, pepe, aglio, maggiorana, olio evo. Purè: patate, latte, burro, parmigiano, sale, noce moscata.

Polpette di manzo al sugo con riso al vapore:

Carne di manzo, carne di vitello, carne di maiale, patate, latte, uova, parmigiano, sale, pepe, aglio, maggiorana, pomodoro, cipolle, zucchero, olio evo, riso arborio.

Coniglio alla ligure con patate e carote al burro:

Coniglio, cipolla, vino bianco, aglio, rosmarino, timo, olive taggiasche, olio evo carote, patate, burro, sale

Pollo alla cacciatora con peperonata:

Pollo, cipolle, pomodoro, vino bianco, sale, aglio, olio evo, peperoni, zucchero.

Asparagi gratinati:

Asparagi, parmigiano, uova, olio, noce moscata, besciamella (latte, burro, farina).

Tommaxelle con piselli:

carne di vitello, mortadella, prosciutto cotto, pane, latte, aglio, olio evo, cipolla, rosmarino, uova, parmigiano, maggiorana, piselli, pancetta.

Galletto disossato alla brace con verdure grigliate:

galletto, zucchini, peperoni, melanzane, olio, sale, pepe, rosmarino.

Cartoccio di branzino alla Ligure:

Branzino, olio evo, pinoli, patate, olive taggiasche, pomodori, sale, pepe

Filetto di branzino con panatura alle olive e patate alla maggiorana

branzino, sale, pepe, olive, olio evo, patate, maggiorana, pane grattato, uovo, latte

Bollito con salse e contorno:

Carne di manzo.

Brodo: carote, cipolle, sale.

Giardiniera in agrodolce: Vino bianco, aceto, zucchero, carote, sedano rapa, fagiolini, cavolfiore, peperoni, finocchi, zucchini, alloro, olio evo.

Mostarda: pere, fichi, zucchero, glucosio, anidride solforosa, senape in polvere.

Salsa verde: prezzemolo, uovo aceto, olio extravergine d'oliva, pane, acciughe salate

Contorno: patate, carote

Verdure ripiene alla Genovese impanate e fritte:

Zucchini, cipolle, peperoni, fiori di zuccina.

Ripieno: ricotta, latte parmigiano, pane, uova, funghi, mortadella, carne di vitella, aglio, olio, maggiorana, sale, pepe.

Panatura: pane, uovo. **Frittura:** Oli di semi di girasole

Fritto misto di verdure e carne alla genovese: carote, finocchio, melanzane, fagiolini, zucchini, cavolfiore, peperone, fettina di carne di vitella, fiore di zuccina.

Polpettina di spinaci: spinaci, farina, uovo.

Stecco: farina di riso, acqua, carne di manzo, piselli, funghi, parmigiano, uova, aglio, maggiorana, latte, panna.

Latte brusco: latte, uova, farina, cipolla, prezzemolo, olio, sale, pepe.

Panatura: pane, uovo. **Frittura:** Oli di semi di girasole

Carciofi, panissa, cervella impanate e fritte:

Carciofi, cervella, farina di ceci, acqua, sale, olio.

Panatura: pane, uovo. **Frittura:** Oli di semi di girasole

Costine di agnello e carciofi fritti:

Carne d'agnello, carciofi

Panatura: pane, uovo. **Frittura:** Oli di semi di girasole

Coniglio disossato e fritto con foglie di borragini:

coniglio disossato, borragini

Pastella: farina, uovo, acqua, lievito di birra, acqua.

Panatura: pane, uovo, aglio, prezzemolo. **Frittura:** Oli di semi di girasole

Dessert

Mousse di cioccolato fondente con crema inglese e crumble :

Cioccolato fondente, latte, panna, uova, zucchero, amido di mais, vaniglia.

Crumble: farina, uova, burro, sale, zucchero, fecola, limone, noci di pecan noci di macadamian, nocciole.

Mousse di cioccolato fondente con crema inglese:

Cioccolato fondente, latte, panna, uova, zucchero, amido di mais, vaniglia.

Bavarese di pere con salsa di fragole e frutta disidratata :

Pere, latte, uova, panna, zucchero, colla di pesce, fragole, limone, amido di mais, mirtilli, lamponi, fragole.

Crocante di frutta secca mista :

Zucchero semolato, destrosio, maltosio, mandorle, nocciole, corn flakes.

Bavarese di lamponi con salsa ai frutti di bosco:

Lamponi, limone, zucchero, amido di mais, uova, latte, panna, colla di pesce, fragole, lamponi, ribes.

Insalata di frutta e verdura marinata allo zenzero:

Carote, zucchine, sedano rapa, peperoni, finocchi, kiwi, mele, ananas, mango, melograno, frutto della passione, zucchero, sciroppo di rose, zenzero fresco, zenzero candito.

Tortino cheesecake con frutti di bosco caramellati:

Pasta: burro, farina, uova, zucchero, limone.

Ripieno: latte, ricotta, formaggio cremoso, uova, zucchero, fecola, vaniglia, lamponi, mirtilli, ribes, more, zucchero, limone.

Ganache di cioccolato al latte con salsa vaniglia e mango caramellato:

Cioccolato al latte, latte, panna, zucchero, glucosio. Crema: uova, latte, panna, zucchero, vaniglia, amido di mais, mango, zucchero.

Cremino al caffè con salsa al cioccolato fondente e sfere croccanti:

Latte, panna, caffè, colla di pesce, zucchero.

Salsa: cioccolato fondente, latte, panna, glucosio. Sfere croccanti: farina, uova, latte, zucchero, cacao, lecitina di soia.

Mousse di gianduia con pere caramellate e scaglie di croccante:

Gianduia al latte, latte, panna, colla di pesce, uova, zucchero, pere, limone, zucchero.

Scaglie di croccante: zucchero semolato, destrosio, maltosio, mandorle, nocciole, corn flakes.

Canestrelli del bruxa:

farina "00", burro, uova, acqua, zucchero, sale, limone.

NY cheese cake al pistacchio con salsa di mirtillo e fragole a pezzi

Farina "00", uova, latte, burro, panna, formaggio cremoso, ricotta, pistacchio, zucchero, mirtilli, limone, fragole

Monte bianco di castagne e marroni + panna montata:

Castagne, marroni, zucchero, glucosio, cioccolato fondente, rum, panna.

Bavarese di marroni con crema gianduia:

Marroni, latte, uova, zucchero, colla di pesce, panna. Salsa gianduia: nocciole, caramello, cacao, latte, cioccolato fondente, glucosio.

Mousse di mandarino con salsa al cioccolato fondente:

Succo e polpa di mandarino, colla di pesce, zucchero, uova, latte, panna. Cioccolato fondente, latte, zucchero, uova, panna.

Gelatine di frutta assortita:

Frutti di bosco, fragole, limone, zucchero, destrosio, gomma arabica, gomma xantana, gelificante alginato.

Latte dolce fritto dalla vecchia ricetta del Bruxaboschi:

latte, zucchero, uova, farina, limoni, cannella

Panatura: pane, uovo. Frittura: Oli di semi di girasole

Passione rubino, un cuore da condividere con salsa fondente:

uova, burro, latte, panna, farina, lievito x dolci, zucchero, burro di cacao, cacao, cioccolato ruby, cioccolato fondente.

Mousse di cioccolato al latte con crema al caffè:

cioccolato al latte, latte, uova, panna, zucchero, caffè, colla di pesce

Bavarese di ananas con salsa ai frutti rossi:

lamponi, ribes, fragole, ananas, limone, zucchero, colla di pesce, uova, panna

Semifreddo alla Prescinsêua con salsa di pere e fichi secchi:

Uova, latte, panna, Prescinsêua, zucchero, colla di pesce. Salsa: Mele, pere, fichi secchi, latte, zucchero.

Spumoso al gianduia pralinato con salsa fondente:

Gianduia (cacao, burro di cacao, latte, nocciole, caramello) latte, uova, panna, zucchero, vaniglia, gelificante alginato. Salsa Cioccolato fondente, latte, zucchero, uova, panna.

Bavarese di noci di macadamia con crema inglese:

Noci di macadamia, uova, latte, panna, farina, zucchero, gelificante alginato, cioccolato, glucosio

Mousse di ananas salsa ai frutti rossi:

Succo e polpa di ananas, lamponi, ribes, fragole, colla di pesce, zucchero, uova, latte, panna.

Ganache di cioccolato Manjari con crumble e salsa di cioccolato al latte:

Cioccolato al latte, latte, panna, zucchero, glucosio.

Crumble: farina, uova, burro, sale, zucchero, fecola, limone.

Torta di mele montata con salsa di fichi o crema inglese:

Mele, farina 00, farina di mandorle, latte, uova, zucchero, lievito per dolci, scorza e succo di limone.

Salsa: Mele, uova, fichi, latte, zucchero.

Crema inglese: latte, panna, uova, zucchero, amido di mais, vaniglia.