

CANTINA DELLA VETRA

INFORMATION TO CUSTOMERS REGARDING THE PRESENCE OF FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND SERVED
IN THIS ESTABLISHMENT,
INGREDIENTS OR PROCESSING AIDS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES MAY BE CONTAINED
List of allergenic ingredients used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. no. 1169/2011 "Substances or products
that cause allergies or intolerances"

One of our Responsible Persons is at your disposal to provide any additional support or information.

1. Gluten Cereals containing gluten and derived products
(spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their
hybridised strains

2. Crustaceans and products based on shellfish

3. Eggs and by-products

4. Fish and products based on fish

5. Peanuts and peanut-based products

6. Soy and soy-based products oia e prodotti a base di soia

7. Milk and dairy products (lactose included)

8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew,
pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland
nuts and their by-products.

9. Celery and products based on celery

10. Mustard and mustard-based products

11. Sesame seeds and sesame seeds-based products

12. Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in
concentrations above 10 mg/kg

13. Lupine and lupine-based products

14. Molluscs and products based on molluscs

Fish products intended to be served raw are subjected to a preventive remediation treatment
for food safety EC Regulation 853/2004 (chilling at minus 20° C for 24 hours).

*Product chilled at source/own production chilled for food safety

In this restaurant is served treated natural/sparkling drinking water as required by Legislative Decree 181 of 23/06/2003

www.cantinadellavetra.it

[@cantinadellavetra](https://www.instagram.com/cantinadellavetra)

Starters

Selection of cold cuts with “Fried Dumpling” ^(1,6,10,12)	€ 18
Traditional veal with tuna sauce ^(3,4,9)	€ 21
Beef tartare with shallots, mustard, egg yolk and parsley ^(3,10)	€ 25
Salmon tartare with mango and crispy quinoa ^(4,11)	€ 24
Catalan-style prawns with avocado cream ⁽²⁾	€ 25
Smoked aubergine with stracciatella and tomato confit ⁽⁷⁾	€ 18
Velenciana-style gazpacho with burratina and basil leaves ⁽⁷⁾	€ 18

First Courses

Milanese risotto with saffron threads ^(7,9)	€ 18
Tagliolini with black truffle and finferli mushrooms ^(1,3,7,9)	€ 26
Risotto with prawns, trombetta courgettes, lemon and bisque ^(2,7,9)	€ 26
Coarse wheat spaghetti (Pastificio Felicetti) with clams and bottarga ^(1,14)	€ 22
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms ^(1,3,7)	€ 20
Cannelloni stuffed with spinach and potatoes, served with a fondue of smoked scamorza cheese and nutmeg ^(1,3,7,8)	€ 19
Gnocchi with smoked aubergine cream and a crumble of panko breadcrumbs flavoured with anchovy oil	€ 19

Main Courses

Milanese-style veal ossobuco with saffron risotto ^(7,9)	€ 36
Milanese-style veal cutlet ^(1,3,7)	€ 36
Beef carpaccio with lemon juice, rocket and Raspadura ⁽⁷⁾	€ 26
Beef Cuberoll with potatoes ⁽¹²⁾	€ 36
Vallespluga cockerel in a spicy sauce	€ 24
Octopus panzanella ^(1,14)	€ 24
Catch of the day with sautéed escarole and lemon vinaigrette ^(4,8)	€ 33

Side Dishes

Spinach with garlic, oil and chilli pepper	€ 8
Sautéed escarole with pine nuts and olives ⁽⁸⁾	€ 8
Potatoes with oregano and rosemary in oil - cooking	€ 8
Mixed salad	€ 8
Tomato and basil salad	€ 8

Microfiltered Water	€ 3
Lurisia Bolle & Stille water	€ 4

Cover Charge	€ 3,5
--------------	-------

CANTINA DELLA VETRA

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE
E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO. POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI
TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

- | | |
|---|---|
| 1. Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati | 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 sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/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 |

I prodotti ittici destinati ad essere somministrati crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva per sicurezza alimentare Reg CE 853/2004 (abbattimento a meno 20° C per 24 ore).

*Prodotto abbattuto all'origine/produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare

In questo locale viene servita acqua potabile trattata naturale/gassata come previsto dal D.Lgs. 181 del 23/06/2003

www.cantinadellavetra.it
[@cantinadellavetra](https://www.instagram.com/cantinadellavetra)

Antipasti

La nostra selezione di salumi tipici e gnocco fritto (1,6,10,12)	€ 18
Vitello tonnato (3,4,9)	€ 21
Tartare di manzo con scalogno, senape, tuorlo e prezzemolo (3,10)	€ 25
Tartare di salmone, mango e quinoa croccante (4,11)	€ 24
Catalana di gamberi con crema di avocado (2)	€ 25
Melanzana affumicata con stracciatella e pomodoro confit (7)	€ 18
Gazpacho alla Valenciana con burratina e gocce di basilico (7)	€ 18

Primi

Il Risotto alla Milanese mantecato con pistilli di zafferano (7,9)	€ 18
Tagliolini al tartufo nero e finferli (1,3,7,9)	€ 26
Risotto ai gamberi, zucchine trombetta, limone e bisque (2,7,9)	€ 26
Spaghettoni di grano matt (Pastificio Felicetti) con vongole e bottarga (1,14)	€ 22
Tagliatelle ai funghi porcini (1,3,7)	€ 20
Cannelloni ripieni di spinaci e patate, fonduta di scamorza affumicata e noce moscata (1,3,7,8)	€ 19
Gnocchi con crema di melanzana affumicata e crumble di panko aromatizzato con olio di acciuga (1,3,4,9)	€ 19

Secondi

Ossobuco di vitello alla Milanese con risotto allo zafferano (7,9)	€ 36
Costoletta di vitello alla Milanese (1,3,7)	€ 36
Carpaccio di manzo con gocce di limone, rucola e Raspadura (7)	€ 26
Cuberoll di manzo con patate (12)	€ 36
Galletto Vallespluga alla diavola	€ 24
Panzanella di polpo (1,14)	€ 24
Pescato del giorno con scarola ripassata e citronette (4,8)	€ 33

Contorni

Spinaci aglio, olio e peperoncino	€ 8
Scarola ripassata con pinoli e olive (8)	€ 8
Patate origano e rosmarino in olio - cottura	€ 8
Insalata mista	€ 8
Insalata di pomodori e basilico	€ 8

Acqua Microfiltrata	€ 3
Acqua Lurisia Bolle & Stille	€ 4

Coperto	€ 3,5
---------	-------