

# Carte Blanche



Un percorso di degustazione a sorpresa  
con piatti scelti dalle Chef per tutto il tavolo

**4 portate 34 Euro**

**6 portate 45 Euro**

Sono previste alternative per esigenze alimentari particolari

**Enjoy!**

In cucina: Alice Delcourt

# Menu à la Carte

## NELL'ATTESA...

Mortadella della macelleria Zivieri.....8/15 €

## Antipasti

Testina di maiale fritta / insalata dell'orto / mayonese  
all'aringa / peperoncino in agro.....14 €

Polpo alla plancia / patate novelle / aioli / paprika  
affumicata / salsa alle erbe / panure.....13 €

Melanzana arrostita / babaganoush / battuto di olive /  
sedano / uvetta / pomodoro / cipolla / menta.....12 €

## Primi

Spaghetti / cozze e vongole / prezzemolo / limone / tartufo  
nero / erba brusca.....18 €

Risotto alla crema di peperoni / stracciatella /  
polvere di peperone / maggiorana e origano.....13 €

Ravioli di ricotta, robiola e basilico / crema di carote /  
semi girasole tostati / scorza di limone.....14 €

**Alcuni prodotti a seconda della stagionalità e reperibilità possono essere stati abbattuti  
secondo la normativa vigente d. Leg pres d.Rep 110/97**


**Si prega di prendere visione delle indicazioni relative alla presenza di allergeni e  
derivati fornite dal personale secondo Reg. 1169/2011 UE prima di ordinare**

# Secondi

Galette di cipolle di Brème  ed erbe / mousse di  
latteria / chutney di mele e senape / portulaca.....18 €

Tataki di tonnetto / carote e cipollotti dell'orto  
arrostiti / rucola / capperi  .....23 €

Coppa di maiale glassata al miele e soia / cavolo brasato /  
rape rosse fermentate / zucca Butternut in agro.....23 €

**Selezione di formaggi artigianali**  .....16 €

coperto.....0 €

acqua naturizzata\*.....2 €

## **Birra alla Spina:**

Maxlrainer Helles 0,25l.....4 €

Maxlrainer Helles 0,50l.....6 €

Birrificio Lariano - Bloom Blanche 0,40l.....6 €

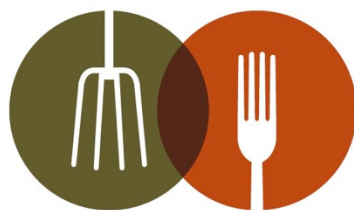
thè e tisane.....4 €

Caffè Lavazza Etigua  .....2,5 €

Si prega di prendere visione delle indicazioni relative alla presenza di allergeni e  
derivati fornite dal personale secondo Reg. 1169/2011 UE prima di ordinare

\*Acqua potabile trattata e/o gasata tramite processo di Naturizzazione® ai sensi del D.M.  
25/2012

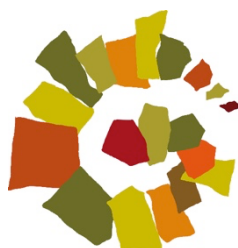
Alcuni prodotti a seconda della stagionalità e reperibilità possono essere stati abbattuti  
secondo la normativa vigente d. Leg pres d.Rep 110/9



# Alleanza Slow Food dei Cuochi

Erba Brusca aderisce all'Alleanza Slow Food dei Cuochi. L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali  
[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)

I produttori dei Presidi di questo mese:

Stracchino all'antica delle Valli Orobiche - G. Locatelli, Vedeseta (BG)

Fave secche di Carpino - Francesco Cannarossi, Carpino (FG)

Alaccia salata di Lampedusa-Famiglia Billeci, Lampedusa (AG)

Limoni del Gargano - Rocco Afferrante, Vico del Gargano (FG)

Capperi di Salina - Az. Agricola Virgona, Malfa (ME)

Ceci di Cicerale - C. Denazzano di Anna Mele, Cicerale (SA)

Caffè Lavazza Etigua Huehuetenango e Harena: Cooperativa Integral de Ahorro y Credito "ESQUIPULAS R.L. - Guatemala;  
Habubi Cooperative e Magnete Cooperative, Etiopia

# Produttori

Azienda Agricola Corbari, Cernusco sul Naviglio (MI)

Acetaia San Giacomo, Novellara (RE)

Panificio Massimo Grazioli, Legnano (MI)

Cascina Lago Scuro, Stagno Lombardo (CR)

Cascina il Fornasotto, Lodi

Riserva Naturale San Massimo, Gropello Cairoli, (PV)

Fior di Latte, Milano

Mulino Sobrino, La Morra (CN)

Alimentari Innocenti, Ardenno (SO)

Az. Ag. Moncucco, Fraz. Montonera (VC)

Podere Pereto, Rapolano Terme (SI)

Macelleria Zivieri, Monzuno (BO)

Pasta Mancini, Monte S. Pietrangeli (FM)

Az agr Antonio Memeo, Andria

Fishbox - alimentazione sostenibile, Termoli (CB)

Olio Extravergine San Potente, Foligno (PG)

Olio Zollegrame, Imperia

Liberomondo - commercio equo e solidale

Cioccolato Domori

Az. Agricola Altrocchi, Cerro al Lambro (MI)

**Informazione alla clientela inerente la presenza negli  
alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici  
considerati allergeni o dei loro derivati**

*Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui  
l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n.  
1169/2011*

Si avvisa la gentile clientela che, **in tutti i piatti ad esclusione dei  
dessert** preparati e somministrati in questo esercizio, se non  
diversamente indicato, sono contenuti almeno un ingrediente o  
coadiuvante o tracce di essi considerati allergeni e appartenenti a  
ciascuno dei **gruppi di allergeni**  
**1,2,3,4,5,6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 e 14**  
come illustrato qui sotto.

Analogamente **in tutti i dessert** preparati e somministrati in questo  
esercizio, se non diversamente indicato, sono contenuti almeno un  
ingrediente o coadiuvante o tracce di essi considerati allergeni e  
appartenenti a ciascuno dei  
**gruppi di allergeni 1,3,4,5,6, 7, 8, 11 e 12.**

Inoltre, in tutti i vini sono presenti quantità superiori ai 10mg di solfiti. La  
birra alla soia contiene allergeni (incredibile ma vero!) del gruppo 1. Per  
tutte le altre bevande si prega di consultare gli ingredienti sulla confezione  
prima del consumo.

**Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in  
questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano  
allergie o intolleranze"  
Reg. 1169/2011 UE (vedi pag. Seguento)**

<i>1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>	<i>8) Frutta a guscio</i>
<i>2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati</i>	<i>9) Sedano e prodotti a base di sedano</i>
<i>3) Uova e prodotti a base di uova</i>	<i>10) Senape e prodotti a base di senape</i>
<i>4) Pesce e prodotti a base di pesce</i>	<i>11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>
<i>5) Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	<i>12) Anidride solforosa e solfiti derivati</i>
<i>6) Soia e prodotti a base di soia</i>	<i>13) Lupini e prodotti a base di lupini</i>
<i>7) Latte e prodotti a base di latte</i>	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

**Allegato II "Sostanze che provocano allergie o intolleranze"**  
**Reg.1169/2011 UE**

**1.Cerali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:**

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*);
- b) maltodestrine a base di grano (\*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2.Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3.Uova e prodotti a base di uova.**

**4.Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5.Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6.Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato (\*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo Dalfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

**8.Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wagenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), nocimacadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

**9.Sedano e prodotti a base di sedano.**

**10.Senape e prodotti a base di senape.**

**11.Sesamo e prodotti a base di sesamo.**

**12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg 0 10mg/Litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

**13.Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(\*)E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.