

Menù Pasqua e Pasquetta 2022

Antipasti

Tagliere di salumi
 Formaggi lucani
 Crostini con polpo e crema
 di patate
 Gamberi gratinati
 Frittura in cono
 Impepata di cozze

Primi

Fagottino al profumo
 di bosco con ragù di carne

Pasta fresca con datterino giallo
 Astice e vongole

Secondo

Branzino con cicoria
 di campo provola e scampo reale

Agnello alla "Pignata" centrale

Frutta e dessert

Bevande e angolo
 dei distillati

€ 45 P.P.

Menu baby

Antipasto
 Lasagna
 Cotoletta e patatine
 Frutta e gelato

€ 20 P.P.



sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

| Frutta e verdure | | CROSTACEI | | Carni contenenti gelatina | |
|------------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|--|--|
| FRUTTA di CROCCIO Nuts | FRUTTA di CROCCIO Nuts | CRUSTACEI Crostacei | CRUSTACEI Crostacei | Carni contenenti gelatina Carni contenenti gelatina | Carni contenenti gelatina Carni contenenti gelatina |
| Banane | SEBANO Semi | Uova | Uova | Uova | Uova |
| Senape | SENAPPE Senape | PESECI Pesci | PESECI Pesci | PESECI Pesci | PESECI Pesci |
| Semi di sesamo | SEMI DI SEBANO Semi | ARACHIDI Peanut | ARACHIDI Peanut | ARACHIDI Peanut | ARACHIDI Peanut |
| Amido di tapioca | AMIDO DI TAPIOCA | SOIA Soia | SOIA Soia | SOIA Soia | SOIA Soia |
| Lupino | LUPINO Lupino | LATTE Latte | LATTE Latte | LATTE Latte | LATTE Latte |
| Molluschi | MOLLUSCHI Molluschi | | | | |

Fabrizio Cospite

338/2446802 339/1922143

fabrizio@rivadeigreci.it

N.B. E' obbligatorio segnalare particolari esigenze alimentari al momento della prenotazione.

Alcune portate potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità delle materie prime.