

## INFORMAZIONI ALLERGENI | ALLERGENS INFORMATION

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- ◊ Cereali contenente glutine / crostacei e prodotti a base di crostacei
- ◊ Uova e prodotti a base di uova / pesce e prodotti a base di pesce
- ◊ Arachidi e prodotti a base di arachidi / soia e prodotti a base di soia
- ◊ Latte e prodotti a base di latte / frutta a guscio
- ◊ Sedano e prodotti a base di sedano / senape e prodotti a base di senape
- ◊ Semi di sesamo e girasole
- ◊ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- ◊ Lupini e prodotti a base di lupini / molluschi e prodotti a base di molluschi

Se avete allergie o intolleranze, il personale del Bressori Restaurant sarà a completa disposizione per informazioni e consigli

*In the foods sold and/or administered in this exercise, the presence of the following substances can not be excluded:*

- ◊ Cereals containing gluten / crustaceans and crustaceans
- ◊ Eggs and egg products / fish products to fish products
- ◊ Peanuts and peanut / soy products and soy products
- ◊ Milk and milk based products / nuts
- ◊ Celery and celery / mustard-based products and senpae products
- ◊ Sesame seeds and sunflower seeds
- ◊ Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg
- ◊ Lupins and products based on lupins / molluscs and mollusc products


*If you have any allergies or intolerances, Bressori Restaurant staff will be at your complete disposal for information and advice*

- Sale aromatico: sale, prezzemolo, basilico, maggiorana, timo, rosmarino, salvia
- Brodo vegetale: sedano, carote, cipolle, pomodoro, zucchine, bacche di ginepro




# Menu


## ANTIPASTI | APPETIZERS

 **Burratina con prosciutto crudo** - 10 Euro  
*Burratina cheese with raw ham*


Ti consigliamo in abbinamento un calice di **De Falco Falanghina** o **Doglia Barbera D'Asti**  
*We suggest a glass of wine De Falco Falanghina or Doglia Barbera D'Asti*

 **Crema di carote con yogurt bianco** - 7 Euro  
*Carrots cream with plain yogurt*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Von Blumen Sauvignon**  
*We suggest a glass of wine Von Blumen Sauvignon*


 **La tartare classica con uovo** - 12 Euro  
*Classic tartare with egg*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Roeno Riesling**  
*We suggest a glass of wine Roeno Riesling*


 **Tortino di cime di rapa con fonduta di parmigiano** - 8 Euro  
*Turnip tops pie with parmesan cheese fondue*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **De Falco Falanghina**  
*We suggest a glass of wine De Falco Falanghina*


## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

 **Gnocchi con speck e zola** - 11 Euro  
*Potato gnocchi with speck e zola cheese*


Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Ca' Rugate Soave Classico**  
*We suggest a glass of wine Ca' Rugate Soave Classico*

 **Bucatini cacio e pepe** - 10 Euro  
*Bucatini pasta with pepper and cacio cheese*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Podere Dei nespoli Sangiovese**  
*We suggest a glass of wine Podere Dei nespoli Sangiovese*

 **Risotto con barbabietola rossa e crema di prosecco** - 12 Euro  
*Risotto with prosecco cream and beetroot*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Ronco dei tassi pinot grigio**  
*We suggest a glass of wine Ronco dei tassi pinot grigio*


 **La minestra del giorno** - 8 Euro  
*The daily soup*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Ca' Rugate Soave Classico**  
*We suggest a glass of wine Ca' Rugate Soave Classico*


## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

 **Le polpette dello Chef** - 12 Euro  
*Chef's polpette*


Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Teroldego Rotaliano**  
*We suggest a glass of wine Teroldego Rotaliano*

 **Parmigiana scomposta** - 10 Euro  
*Disassembled parmigiana*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Von Blumen Pinot Nero**  
*We suggest a glass of wine Von Blumen Pinot Nero*

 **Moscardini in umido** - 14 Euro  
*Stewed Moscardini*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Ronco dei tassi Malvasia**  
*We suggest a glass of wine Ronco dei tassi Malvasia*

 **Tagliata di Manzo con pomodorini e scaglie di grana** - 15 Euro  
*Sliced fillet of beef with scale grana cheese and tomato*

Ti consigliamo in abbinamento un calice di **Roeno Riesling**  
*We suggest a glass of wine Roeno Riesling*

## CONTORNI VEGETARIANI | VEGETARIAN SIDE DISH - 5 EURO

Insalata mista - *Mixed Salad*  
Verdure alla griglia - *Grilled vegetables*  
Verdure al vapore - *Steamed vegetables*

## LE PATATE | POTATOES - 5 EURO

Patate al forno - *Baked potatoes*  
Chips di patate - *Potatoes chips*  
Chips di patate alla paprika - *Potatoes chips with paprika*

## DESSERT - 5 EURO

**Tiramisù**

**Strudel tiepido di mele con salsa allo zafferano**  
*Apple-filled strudel with saffron sauce*

**Crema caramel**

**Tortino al cioccolato con cuore caldo al cioccolato bianco**  
*Hot chocolate cake with cream ice cream*