

RISTORANTE



MENÙ

Primosale con pere, miele e noci (7, 8)	13
Zuppetta di cannellini e cicoria con pane croccante (1)	13
Millefoglie di zucca, patate e porcini*	15
Polenta con blu di bufala e radicchio stufato al vino rosso (7)	15
Culatta e mozzarella di bufala con bruschette al lardo di Colonnata (1, 7)	15
Selezione di salumi e formaggi del territorio (7)	15
Carpaccio di filetto di manzo con sfoglie di patate calde	18
Cappelletti di Augusta AOP* (1, 3, 7)	15
Fettuccine ai porcini* (1, 3)	15
Cappellacci di zucca con salsiccia piccante* (1, 3, 7)	15
Spaghettoni pepe e cacio-bufala (1, 7)	15
Bombardoni con speck e asparagi* (1)	15
Risotto con sparacelli, guancia e pecorino* (minimo per 2 persone) (7)	15
Bombette di collo di maiale con 'nduja e provola su polenta (1, 7)	15
Salsicce alla griglia	15
Misto grill: salsiccia, collo di maiale e tagliata di manzo	25
Tagliata di Black Angus (300 g) all'olio EVO e rosmarino	25
Tagliata di Black Angus (300 g) con funghi porcini*	32
Contorni	6
Pane e coperto	3
Pane, coperto e olio EVO	6

Legenda allergeni:

1: glutine, 2: crostacei, 3: uova, 4: pesce, 5: arachidi, 6: soia, 7: latte e lattosio, 8: frutta a guscio, 9: sedano, 10: senape, 11: sesamo, 12: anidride solforosa, 13: lupini, 14: molluschi.

*I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati o surgelati all'origine, oppure sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne qualità e sicurezza.*

Ristorante Nanè • Via Leonardo Da Vinci, 6 • 04014 Pontinia (LT)
Tel. 0773 868132 • 848562 • Cell. 339.7819749 • 366.3007923

info@ristorantenane.it
www.ristorantenane.it