DISPENSA
GIARRETTA

MENU

DISPENSA D'AUTUNNO

OGNI DOMENICA DI NOVEMBRE

NÈROLI

MENU DEGUSTAZIONE

DISPENSA D'AUTUNNO

02 NOVEMRE - IL TARTUFO

ANTIPASTO
Carpaccio di vitello con ciuffetti di burrata di bufala siciliana, tartufo dei Nebrodi e noci.

PRIMO PIATTO
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo fatte in casa e al tartufo dei Nebrodi

SECONDO
Filetto di manzo al tartufo dei Nebrodi

DOLCE
Cannolo scomposto con miele di ape nera sicula al tartufo dei Nebrodi

60€

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

MENU DEGUSTAZIONE

DISPENSA D'AUTUNNO

09 NOVEMRE - I PORCINI

ANTIPASTO
Flan ai porcini e fonduta di provola dei Nebrodi

PRIMO
Ravioli fatti in casa cremosi ai funghi porcini con fonduta allo zafferano

SECONDO
Spezzatino di manzo ai funghi porcini e patate

DOLCE
Tiramisù all'arancia

60€

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

MENU DEGUSTAZIONE

DISPENSA D'AUTUNNO

16 NOVEMRE - LE CASTAGNE DELL'ETNA

ANTIPASTO
Bocconcini di pancetta di suino nero dei Nebrodi e castagne

PRIMO
Risotto alle castagne, caprino e timo

SECONDO
Stufato di manzo alle castagne e millefoglie di patate speziate

DOLCE
Panna cotta alle castagne

60€

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

MENU DEGUSTAZIONE

DISPENSA D'AUTUNNO

23 NOVEMRE - I PRESIDI SLOW FOOD

ANTIPASTO

Flan di broccoli bio su letto di provola dei Nebrodi (Presidio Slow Food)

PRIMO

Maccheroncini fatte in casa con crema di zucca bio , finocchietto selvatico , pomodorini confit , fonduta di ragusano DOP e crumble di guanciale di suino nero dei Nebrodi (Presidio Slow Food)

SECONDO

Salsiccia di Linguaglossa al ceppo (Presidio Slow Food), arrosto con insalata di cavolo trunzo (Presidio Slow Food)

DOLCE

Cannolo scomposto di ricotta di bufala e miele di ape nera sicula (Slow Food)

60€

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

MENU DEGUSTAZIONE

DISPENSA D'AUTUNNO

30 NOVEMRE - BUFALA SICILIANA E PISTACCHIO DI BRONTE

ANTIPASTO
Fiore di pane di grano duro siciliano con Mozzarella di bufala acciuga ed erba cipollina

PRIMO
Spaghetti pistacchio, gamberi e bottarga

SECONDO
Battuta di vitello alici marinate e stracciatella di bufala

DOLCE
Cannolo scomposto di ricotta di bufala e miele di ape nera sicula

60€

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

ALLERGENI
INTOLLERANZE
CIBI SURGELATI

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme
alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo3, lettera D, Punto 3.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o
provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Informazioni sulle **Allergie Alimentari**: Alcuni alimenti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Prodotto surgelato
**Prodotto abbattuto

Coperto 3€

NÈROLI BIO RELAIS

DISPENSA GIARRETTA

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
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; b) 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 (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) 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) lattiolo.

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 illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia 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. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/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.

(1) 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