

# CIBO

Almondo Nuovo aderisce al programma AIC  
Alimentazione Fuori Casa senza glutine



...Non devi per forza cucinare piatti eccessivi o complicati: basta buon cibo da ingredienti freschi...

[Giulia Child]

# ANTIPASTO

---

Trippa frita  	10
Frattaglia lessata con aromi e frita	
Vitello Tonnato  	12
Piatto tipico piemontese fatto alla maniera antica	
Brandacujun 	12
Piatto ligure a base di baccalà mantecato con patate	
Frico friulano  	9
Piatto friulano a base di formaggio, patate e cipolle	
Sciatt  	12
Frittelle valtellinesi ripiene di casera	

# PRIMO PIATTO

---

<b>Tutti i primi sono disponibili nella variante senza glutine</b> 	
Pappardelle alla maremmana 	15
Pasta all'uovo con ragù di lepre, tipico della regione toscana	
Tjarin alla Monferrina	14
Pasta lunga all'uovo con ragù di vitello, maiale e coniglio	
Pasta con le sarde 	16
Piatto siciliano a base di pesce azzurro, pinoli, uvetta, zafferano e finocchietto	
Scialatielli ai frutti di mare 	16
Piatto tradizionale napoletano con sugo di seppie e frutti di mare	
Riso al salto  	14
Riso alla milanese al salto con crema di parmigiano	











# SECONDO PIATTO

---

Guancia brasata con purea di patate 	18
Brasato tradizionale Piemontese al vino rosso	
Saltimbocca alla romana con carciofi saltati 	15
Piatto laziale con prosciutto crudo e salvia	
Trota all'astigiana con verdure di stagione  	17
Trota spadellata con salsa a base di burro, vino bianco e aromi	
Cozze alla tarantina  	16
Piatto tipico pugliese con salsa al pomodoro	
Gateau di patate e provola  	13
A base di patate, provola e formaggio	








# CONTORNO

---

Patate sabbiose  	6
Patate insaporite con pan grattato profumato all'aglio ed aromi	
Insalata di cavolo rosso   	7
Cavolo rosso marinato con mele e salsa agrodolce	
Friariello   	7
Friarielli spadellati con aglio e peperoncino	
Scarola ripassata  	7
Scarola saltata con pinoli, uvetta e acciughe	

# DOLCE

---

Crème caramel 	5
Dolce al cucchiaino alla vaniglia fatto con uova e caramello	
Bonnet 	6
Budino al cacao con base di amaretti	
Torta tenerina 	6
Torta al cioccolato tipico di Ferrara	
Pastiera 	7
Dolce napoletano, tipico del periodo pasquale	
Sorbetto al limone   	5
Di Alberto Marchetti senza glutine per Almondo Nuovo	

## Vino dolce al calice

Moscato d'Asti	5
Passito di Zibibbo	7
Vermouth Cocchi	6
Barbera chinato	6

---

Acqua ½ litro	2
Caffè	2
Coperto	2.5

---

## A pranzo dal lunedì al venerdì coperto e acqua 1/2 litro inclusi, esclusi i festivi

Vegano  Vegetariano  Senza glutine  Senza lattosio   
(piatto con bordo oro)

Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore (lepre, trippa, carciofi, guancia) oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa (lepre, sciatt, riso al salto, sarde, trota, guancia, monferrina, tenerina, pastiera), come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. I prezzi sono espressi in euro.