



TENUTA DE L'ANNUNZIATA
natural relais

Quercus

Per una questione di igienicità la normativa prevede che alcuni cibi vengano sottoposti ad un processo di abbattimento di temperatura a - 30° C. Tale processo ne garantisce l'igienicità pur salvaguardandone il gusto e la freschezza.

Elenco allergeni:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 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
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

MENU DEL GIORNO

da lunedì a venerdì
(esclusi prefestivi e festività)
dalle ore 12 alle ore 14

Many foods have to undergo to a process of temperature-reduction for an immediate reduction of the internal temperature of the food in order to guarantee hygiene and freshness defending the original flavor as the hygiene legislation for the food services involves.

List of allergens:

- 1 Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by products
- 2 Crustaceans and products based on shellfish
- 3 Eggs and by-products
- 4 Fish and products based on fish
- 5 Peanuts and peanut-based products
- 6 Soy and soy-based products
- 7 Milk and dairy products (lactose included)
- 8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 Celery and products based on celery
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and products based on molluscs



TENUTA DE L'ANNUNZIATA
natural relais

Quercus



Tenuta de l'Annunziata
è un **Agriturismo** e come tale propone
a tavola, in chiave gourmet, **materie
prime stagionali, fresche e derivanti
dalle aziende agricole di proprietà o
selezionate sul territorio lombardo;**
di conseguenza andiamo a prediligere
le nostre coltivazioni e i nostri
allevamenti, limitandoci al pesce di
acqua dolce.

MENU DEL GIORNO*

Insalata mista e bresaola

Maccheroni al ragù

Hamburger di manzo
e patate al forno

Crème brûlée e gelato fiordilatte

2 portate € 22,00

3 portate € 28,00

4 portate € 30,00

**Il menu include coperto e bevande:
acqua, calice di vino di nostra etichetta,
caffè.*

I numeri 1,2,3,... che compaiono a fianco dei piatti sopra citati,
sono da intendersi corrispondenti all'indicazione dell'elenco degli
allergeni riportati sul retro della presente carta.
Si prega di volerne prendere accurata visione.

Tenuta de l'Annunziata
it is an Agriturismo and as such it offers
at the table, in a gourmet key, **seasonal,
fresh raw materials deriving from
owned or selected farms in the
Lombardy region;**
consequently we go to prefer our crops
and our farms, limiting ourselves to
freshwater fish.

MENU OF THE DAY*

Mix salad and bresaola

Maccheroni with ragù

Beef hamburger
and roasted potatoes

Crème brûlée
and fiordilatte ice cream

2 courses € 22,00

3 courses € 28,00

4 courses € 30,00

**Menu includes coperto and beverage: mineral
water, glass of our wine and coffee.*

The numbers 1,2,3,... that appear alongside the dishes here above,
are to be considered as indicative of the list of allergens registered
on the back of this sheet.
Please take your time to give an accurate view.

