



TENUTA DE CANNUNZIATA
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 Queenstand 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

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 CANNUNZIATA
natural relais

Quercus

MENU DEL GIORNO

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



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*

Tartare di fassona

Pacchero al pomodoro e basilico

Trota salmonata con patate
e verdure di stagione dell'orto

Cremoso al cioccolato

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.*

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*

Fassona tartare

Pacchero with tomato and basil

Salmon trout with potatoes and
seasonal vegetables

Chocolate Creamy

2 courses € 22,00

3 courses € 28,00

4 courses € 30,00

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

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.

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.

