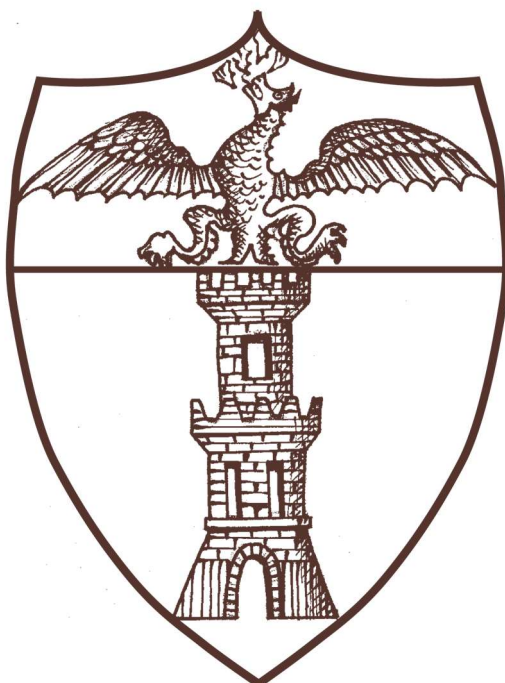


# *Cantina Sengiari*



*Benvenuti nel nostro agriturismo,*

*da sempre cerchiamo di proporre prodotti di qualità, frutto di un'attenta ricerca di pregiate materie prime e dell'impiego di una cucina esclusivamente espressa.*

*Si tratta di una filosofia che implica grande cura per i dettagli nonché tempistiche adeguate ad un'attenta realizzazione artigianale delle nostre pietanze.*

*Non ci resta che augurarvi Buon Appetito!*



**SENGIARI**

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All'inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell'Unione Europea*

# *Allergeni alimentari*

## *Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011*

*Il Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 impone per i prodotti somministrati o venduti sfusi il Livello minimo di informazione nell'indicazione degli allergeni utilizzati nella preparazione dei cibi.*

*Gli allergeni individuati nel Regolamento dell'Unione Europea n. 1169/2011 (allegati II) che possono provocare allergie o intolleranze alimenti sono:*

- ❖ Cereali contenuti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati) e prodotti derivati;*
- ❖ Uova e prodotti a base di uova;*
- ❖ Arachidi e prodotti a base di arachidi;*
- ❖ Soia e prodotti a base di soia;*
- ❖ Latte e prodotti a base di Latte (incluso il lattosio);*
- ❖ Frutta a guscio; cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, pistacchi, noci macadmia o del Queensland e prodotti derivati;*
- ❖ Sedano e prodotti a base di sedano;*
- ❖ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*
- ❖ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;*
- ❖ Lupini e prodotti a base di lupini;*

*Premesso che le nostre preparazioni sono soggette a continue variazioni in funzione della stagione e delle creatività tipica del settore teniamo a precisare che nei nostri prodotti possono essere presenti sostanze riportate nell'elenco allergeni del Reg. CE 1169/2011 (allegato II).*

*Precisando altresì che anche qualora non siano direttamente presenti nelle singole specialità proposte queste vengono preparate in ambiti con possibile presenza (perché utilizzati) di allergeni.*

*Invitiamo il consumatore all'atto dell'ordinazione di chiedere qualsiasi particolareggiata informazione in merito.*

***Si fornisce la presente informazione per comunicare che gli alimenti sfusi del presente esercizio sono suscettibili a provocare allergie o intolleranze e che ulteriori informazioni in merito sono disponibili e facilmente accessibili.***



**SENGARI**

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All'inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell'Unione Europea*

## *I nostri antipasti*

*Noce di manzo marinata con citronette al mirtillo  
nero, puntarelle scottate e panella alle  
patate dolci* 10,00 €

*Mousse alla zucca con castagne arrostate,  
finocchi fritti e spuma di prezzemolo* 10,00 €

*Flan alle rape rosse, crema di carote senapata e  
spaghetto croccante* 10,00 €

*Piatto Sengiari con focaccia casereccia* 10,00 €  
*Soppresa al Vegro, coppa, Prosciutto Veneto D.O.P. e Lardo del nonno*

*Pollo croccante con salsa alla robiola,  
yogurt e pepe verde* 10,00 €

*Verdure pastellate* 8,00 €

*Coperto* 2,50 €



**SENGIARI**

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All'inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell'Unione Europea*

## *I nostri primi piatti*

***Cappelletti di crudo affumicato e timo con crema  
di cannellini e ricotta al limone*** 10,00 €

***Risotto al cappone, pecorino stagionato e  
gelato al cavolo nero*** 12,00 €  
*(Minimo due porzioni)*

***Lasagnetta di crespella di riso con tastasale,  
chiodini e insalata di puntarelle*** 10,00 €

***Crema di zucca con gnocchi di ricotta rosolati e  
guancialetto croccante*** 10,00 €

***Cannelloni di pasta gialla al radicchio di Treviso  
con salame cotto e fonduta al Padano*** 10,00 €



**SENGIARI**

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All'inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell'Unione Europea*

## *I nostri secondi piatti*

*Costolette d'agnello e carciofi* 23,00 €

*Muscolo di sorana al Vegro* 20,00 €

*Filetto di maiale cotto a bassa temperatura  
con purea di patata dolce e salsa alla birra* 20,00 €

*Piatto Vegetariano* 12,00 €

*Selezione formaggi* 12,00 €

*Tutti i secondi piatti di carne sono contornati*



**SENGIARI**

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All'inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell'Unione Europea*

## *I nostri secondi piatti*

<i>Tagliata di Manzo</i>	20,00 €	
<i>Filetto di Manzo</i>	22,00 €	
<i>Fiorentina di Sorana</i>	5,00 €	<i>l'etto</i>
<i>Costata di Sorana</i>	4,50 €	<i>l'etto</i>
<i>Tartara di filetto di manzo</i> <i>al carrello</i>	25,00 €	

*Tutti i secondi piatti di carne sono contornati*



**SENGIARI**

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All'inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell'Unione Europea*

# *I nostri vini Bianchi*

<b><i>Vini Bianchi</i></b>	<b><i>Bottiglia</i></b>	<b><i>Bicchiere</i></b>
<b><i>Sassàra Sengiari Doc lt 0,750</i></b> <i>(Uve Chardonnay) - ESAURITO</i>	<del>18,00 €</del>	<del>4,00 €</del>
<b><i>Sa àrine Sengiari Igt lt 0,750</i></b> <i>(Uve Sauvignon)</i>	15,00 €	3,50 €
<b><i>Bianco Sengiari Igt lt 0,750</i></b> <i>(Uve Garganega e Chardonnay) - ESAURITO</i>	<del>12,00 €</del>	<del>3,00 €</del>
<b><i>Fior d'Arancio Secco Docg</i></b> <b><i>“Calto della Rata”</i></b> <i>(Uve Moscato Giallo) - ESAURITO</i>	<del>15,00 €</del>	<del>3,50 €</del>
<b><i>Bollicine</i></b>		
<b><i>Serprino Sengiari Doc lt 0,750</i></b> <i>(Uve Glera)</i>	12,00 €	3,00 €
<b><i>Prosecco Sengiari Doc lt 0,750</i></b> <i>(Uve Glera)</i>	15,00 €	3,50 €
<b><i>Prosecco Sengiari Doc Magnum lt 1,500</i></b> <i>(Uve Glera)</i>	30,00 €	3,50 €
<b><i>Fior d'Arancio Sengiari Docg lt 0,750</i></b> <i>(Uve Moscato Giallo)</i>	15,00 €	3,50 €
<b><i>Passito</i></b>		
<b><i>Fior d'Arancio Sengiari Docg lt 0,50</i></b> <i>(Uve Moscato Giallo)</i>	25,00 €	4,00 €



SENGIARI

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All'inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell'Unione Europea*

# *I nostri vini Rossi*

<b>Rossi</b>	<b>Bottiglia</b>	<b>Bicchiere</b>
<i>Merlot Sengiari Doc lt 0,750</i>	12,00 €	3,00 €
<i>Cabernet Sengiari Doc lt 0,750</i>	12,00 €	3,00 €
<i>Rosso Sengiari Igt lt 0,750</i> <i>(Cabernet e Merlot)</i>	15,00 €	3,50 €
<i>Rosso Sengiari Igt Magnum lt 1,500</i> <i>(Cabernet e Merlot)</i>	25,00 €	
<b>Rosati</b>		
<i>Vegro Rosè Sengiari Igt lt 0,750</i>	15,00 €	3,50 €
<b>Rossi Cru</b> <i>(Cabernet Sauvignon e Merlot)</i>		
	<b>Bottiglia</b>	<b>Bicchiere</b>
<i>Rosso Vegro Sengiari Doc “mezzina” lt 0,375</i>	12,00 €	4,00 €
<i>Rosso Vegro Sengiari Doc lt 0,750</i>	20,00 €	
<i>Rosso Vegro Sengiari Doc Magnum lt 1,500</i>	35,00 €	
<i>Rosso Vegro Riserva Sengiari Doc lt 0,750</i>	35,00 €	5,00 €
<i>Rosso Vegro Riserva Sengiari Doc Magnum lt 1,500</i>	70,00 €	



SENGIARI

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All'inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell'Unione Europea*



*Birre artigianali prodotte da “Birrificio artigianale Monterosso”*

*Birra Bionda “Monte Venda” 50 cl* *12,00 €*

*Birra Ambrata “Montirone” 50 cl* *12,00 €*

*Acqua*

*Acqua Naturale* *3,00 €*

*Acqua Frizzante* *3,00 €*

*Caffè*

*Caffè* *1,50 €*

*Caffè decaffeinato* *1,50 €*

*Caffè d’orzo* *2,00 €*

*Grappe di nostra produzione*

*Grappa di Sassàra* *3,50 €*

*(Chardonnay)*

*Grappa di Fior d’Arancio* *3,50 €*

*(Moscato Giallo)*

*Grappa di Vegro Riserva* *5,00 €*

*(Colli Euganei Riserva 60% Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon)*



**SENGIARI**

*Ciascun alimento evidenziato in grassetto può contenere uno o più ingredienti che provocano allergie.  
Per informazioni e/o incertezze in merito rivolgersi sempre al personale di sala*

*All’inizio del menu è presente la lista degli allergeni secondo regolamento n. 1169/2011 dell’Unione Europea*