SAGRA di CUSIGNANA 2023

N° del tavolo: | N° coperti:

Veneziano
la tua boutique

LISTINO PIETANZE (bevande nel retro pagina)

Q.TA'	DESCRIZIONE	Allerg.	Prezzi		Q.TA'	DESCRIZIONE	Allerg.	Prezzi
	PRIMI PIATTI			5		**SECONDI PIATTI**		
	GNOCCHI RAGU'	*1-7-9	€ 5,00	5		SALSICCE CON POLENTA (1 fetta)		€ 6,00
	GNOCCHI POMODORO	*1-7	€ 4,50	5		COSTICINE CON POLENTA (1 fetta)		€ 6,00
	GNOCCHI ANITRA	*1-7-9	€ 5,50	5		PIATTO MISTO CON POLENTA (1 fetta)		€ 6,00
	GNOCCHI BURRO E SALVIA	*1-7	€ 4,50	4		TAGLIATA di MANZO, RUCOLA e PATATINE		€ 12,00
	PENNE al RAGU'	*1-7-9	€ 4,00	4		BISTECCA DI PULEDRO CON PANE	*1	€ 10,00
	PENNE al POMODORO	*1-7	€ 4,00	4		POLLO CON POLENTA (1 fetta)		€ 6,50
	PENNE con ragù d'ANITRA	*1-7-9	€ 4,50	4		FORMAGGIO COTTO CON POLENTA (1 fetta)	*7	€ 5,00
	PENNE IN BIANCO ALL'OLIO	*1-7	€ 4,00	4		TRIPPE ALLA VENETA CON PANE	*1-7-9	€ 6,50
	PENNE IN BIANCO AL BURRO	*1-7	€ 4,00	4		TRIPPE ALLA VENETA CON POLENTA (1 fetta)	*7-9	€ 6,50
	CONTORNI			4		FRITTURA DI PESCE CON POLENTA (1 fetta)	*1-4	€ 10,00
	MISTO FUNGHI		€ 2,50	4		SARDINE FRITTE	*1-4	€ 5,00
	FAGIOLI NORMALI	*13	€ 2,00	4		BACCALA' alla VICENTINA con POLENTA (1 fetta)	*1-4-7-9	€ 9,00
	PATATINE FRITTE		€ 3,00	4		SOPRESSA CON POLENTA (1 fetta)		€ 4,50
	VERDURE MISTE GRIGLIATE (melanzane e peperoni)		€ 2,00	4		SOPRESSA CON PANE	*1	€ 4,50
	AGGIUNTA POLENTA - 2 FETTE		€ 0,50	4		FORMAGGIO CRUDO CON POLENTA (1 fetta)	*7	€ 4,50
	AGGIUNTA PANE - 2 FETTE	*1	€ 0,50	4		FORMAGGIO CRUDO CON PANE	*1-7	€ 4,50
	PER I PIU' PICCOLI					**PIATTO CUSIGNANA**		
	PIATTO BABY (cotoletta + patatine)	*1-5	€ 5,00			COSTICINA , POLLO , SALSICCIA , PEPERONI , MELANZANE , PATATINE FRITTE		€ 12,00

E per finire... SERATE A SPECIALI A TEMA!!!

Q.TA'	DESCRIZIONE	GIORNO	DATA	Allerg.	Prezzi
	RISOTTO CON CAPESANTE E SCAMPI	SABATO	**12 AGOSTO**	*2-4-7-9-11	€ 8,00
	RISI CO' ANDRA (risotto con carne di anatra e aromi)	DOMENICA	**13 AGOSTO**	*7	€ 7,00
	CONIGLIO ALLA CACCIATORA , CON POLENTA E VERDURE GRIGLIATE (AGR. PARADISO)	GIOVEDI'	**17 AGOSTO**	*4-7-9	€ 10,00
	RISOTTO CON CAPESANTE E SCAMPI	SABATO	**19 AGOSTO**	*2-4-7-9-11	€ 8,00
	RISI CO' ANDRA (risotto con carne di anatra e aromi)	DOMENICA	**20 AGOSTO**	*7	€ 7,00

SAGRA di CUSIGNANA 2023

N° del tavolo: | N° coperti totali:

LISTINO BEVANDE (pietanze nel retro pagina)

Q.TA'	DESCRIZIONE	Allerg.	Prezzi	Q.TA'	DESCRIZIONE	Allerg.	Prezzi
	OMBRA DI BIANCO	*15	€ 1,00		ACQUA MINERALE FRIZZANTE - 1/2 litro		€ 1,00
	OMBRA DI ROSSO	*15	€ 1,00		BARATTOLO ARANCIATA	*15	€ 2,00
	BIRRA PICCOLA BIONDA		€ 2,50		BARATTOLO ORANSODA	*15	€ 2,00
	BIRRA PICCOLA ROSSA		€ 2,50		BARATTOLO LEMONSODA	*15	€ 2,00
	BIRRA GRANDE BIONDA		€ 4,00		BARATTOLO COCA-COLA	*15	€ 2,00
	BIRRA GRANDE ROSSA		€ 4,50		BARATTOLO THE' LIMONE	*15	€ 2,00
	VINO SFUSO BIANCO - 1 litro	*15	€ 4,50		BARATTOLO THE' PESCA	*15	€ 2,00
	VINO SFUSO ROSSO - 1 litro	*15	€ 4,50		BOTTIGLIA DI ARANCIATA	*15	€ 2,00
	VINO SFUSO BIANCO - 1/2 litro	*15	€ 2,50		BOTTIGLIA DI VINO VERDUZZO	*15	€ 8,00
	VINO SFUSO ROSSO - 1/2 litro	*15	€ 2,50		BOTTIGLIA DI VINO CABERNET	*15	€ 8,00
	ACQUA MINERALE NATURALE - 1 litro		€ 1,50		BOTTIGLIA DI VINO PROSECCO	*15	€ 9,00
	ACQUA MINERALE FRIZZANTE - 1 litro		€ 1,50		CAFFE'		€ 1,00
	ACQUA MINERALE NATURALE - 1/2 litro		€ 1,00		SGROPPINO	*7	€ 2,50

***= pietanze contenenti allergeni: vedi tabella sotto**

Tabella degli Allergeni delle bevande

*7	Latte e derivati	yogurt, biscotti, torte, gelato e ogni prodotto in cui viene usato il latte
*15	Anidride solforosa (SO_2) e solfiti in concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/l	usati come conservanti, si ritrovano in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto,sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, in bibite analcoliche e succhi di frutta

Tabella degli Allergeni delle pietanze

*1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
*2	Crostacei e derivati	sia marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
*3	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima, come: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e anche torte salate, gelati e creme.
*4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche in piccole percentuali
*5	Arachidi e derivati	snacks confezionati, creme e condimenti in cui vi siano anche in piccole dosi
*6	Soia e derivati	latte di soia, tofu, spaghetti di soia, etc.
*7	Latte e derivati	yogurt, biscotti, torte, gelato e ogni prodotto in cui viene usato il latte
*8	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
*9	Sedano e derivati	presente tanto in pezzi quanto all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
*10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
*11	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc