Ristorante - Pizzeria

LA MAIN OUVERTE

di F.lli Mangoni

Piazza Pezzali, 8/9 - Gussola (CR)
Tel. 0375 260787

I prodotti del nostro ristorante
contengono prevalentemente glutine.
Chi ne fosse particolarmente allergico
è pregato di farlo presente.

VINI

VINI BIANCHI

Malvasia Secco	€ 18.00
Müller Thurgau	€ 18.00
Bianco di Custoza	€ 18.00
Lugana	€ 18.00
Ortrugo frizzante/fermo	€ 18.00
Litro bianco/rosso frizzante	€ 12.00

VINI ROSSI

Gutturnio	€ 15.00
Lambrusco	€ 15.00
Barbera	€ 18.00
Cabernet Sauvignon	€ 18.00
Dolcetto d'Alba	€ 18.00

Bibite	€ 3.00	Acqua naturale/gassata	€ 2.50
Birra piccola	€ 2.50	Caffè	€ 1.50
Birra media	€ 5.00	Amari	€ 3.00

COPERTO € 2.50

LA MAIN OUVERTE

PIZZE

MARGHERITA € 5.00
(**mozzarella**, pomodoro)

LA MAIN OUVERTE € 10.00
(**mozzarella**, pomodoro, asparagi, **uovo**, speck)

CAPRICCIOSA € 8.00
(**mozzarella**, pomodoro, prosciutto, carciofi, funghi, olive)

TIROLESE € 9.00
(**mozzarella**, pomodoro, speck, **scamorza**)

PUGLIESE € 7.00
(**mozzarella**, pomodoro, cipolle)

QUATTRO FORMAGGI € 9.00
(**mozzarella**, pomodoro, **emmenthal**, **gorgonzola**)

GORGONZOLA € 7.00
(**mozzarella**, pomodoro, **gorgonzola**)

SALAMINO PICCANTE € 7.00
(**mozzarella**, pomodoro, salamino piccante)

ASPARAGI € 7.00
(**mozzarella**, pomodoro, asparagi)

PROSCIUTTO E FUNGHI € 7.50
(**mozzarella**, pomodoro, prosciutto cotto, funghi)

PATATINE E WURSTEL € 8.50
(**mozzarella**, pomodoro, patatine, wurstel)

CAPRESE € 7.00
(**mozzarella**, pomodoro, pomodorini freschi, origano)

POLPA DI GRANCHIO € 9.00
(**mozzarella**, pomodoro, **polpa di granchio**)

SALMONE € 10.00
(**mozzarella**, pomodoro, **salmone**)

PIZZE

FRUTTI DI MARE ..... € 10.00
(**mozzarella**, pomodoro, **frutti di mare**)

CREMOSA ..... € 8.50
(**mozzarella**, pomodoro, **panna**, speck)

MAGA CIRCE ..... € 8.50
(**mozzarella**, pomodoro, **brie**, bresaola)

BUFALINA ..... € 7.00
(**mozzarella di bufala**, pomodoro)

SAPORITA ..... € 9.00
(**mozzarella**, pomodoro, salamino piccante, pancetta, **uovo**)

RADICCHIO E SCAGLIE DI GRANA ..... € 8.00
(**mozzarella**, pomodoro, radicchio, **grana**)

RUCOLA E GRANA ..... € 8.00
(**mozzarella**, pomodoro, rucola, **grana**)

PORCINI ..... € 9.00
(**mozzarella**, pomodoro, porcini)

OCCHIO DI BUE ..... € 8.00
(**mozzarella**, pomodoro, prosciutto cotto, **uovo**)

NAPOLETANA ..... € 7.00
(**mozzarella**, pomodoro, **acciughe**, olive)

ROMANA ..... € 7.00
(**mozzarella**, pomodoro, capperi, **acciughe**, origano)

QUATTRO STAGIONI ..... € 8.00
(**mozzarella**, pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, funghi)

TONNO E CIPOLLE ..... € 8.00
(**mozzarella**, pomodoro, **tonno**, cipolle)

FUNGHI ..... € 6.00
(**mozzarella**, pomodoro, funghi)

LA MAIN OUVERTE

PIZZE

WURSTEL € 6.50
(**mozzarella**, pomodoro, wurstel)

PROSCIUTTO € 6.50
(**mozzarella**, pomodoro, prosciutto)

MARINARA € 4.00
(pomodoro, olio con aglio e origano)

AMERICANA € 9.00
(**mozzarella**, pomodoro, salsiccia, patatine)

PATATINE € 7.00
(**mozzarella**, pomodoro, patatine)

ORTOLANA € 9.00
(**mozzarella**, pomodoro, verdura mista)

SALSICCIA € 7.50
(**mozzarella**, pomodoro, salsiccia)

CALZONE € 8.00
(**mozzarella**, pomodoro, prosciutto cotto, funghi)

LASAGNA € 9.00
(**mozzarella**, pomodoro, salamino piccante, **brie**)

FANTASIA € 10.00
(sorpresa)

PIADINA CON CRUDO € 8.00
(pasta pizza con prosciutto crudo)

La cucina del nostro ristorante non ha linee separate per gli alimenti dedicati a soggetti allergici, pertanto gli allergeni possono essere presenti come indicato nel menù in grassetto, ma potrebbero anche derivare da contaminazioni crociate.
I soggetti celiaci o intolleranti a taluni ingredienti, sono pregati di farlo presente.
RINGRAZIAMO PER LA COLLABORAZIONE

LA MAIN OUVERTE

ANTIPASTI

Cozze e vongole alla marinara	€ 10.00
Salmone affumicato con crostini	€ 12.00
Salumi misti all'italiana	€ 9.00
Antipasto di mare misto	€ 16.00

PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini		€ 9.00
Spaghetti allo scoglio		€ 10.00
Penne all'astice (min. 2 persone)	a porzione	€ 15.00
Tortelli di zucca		€ 9.00
Tortelli ricotta e spinaci		€ 9.00
Gnocchetti della casa		€ 9.00

LA MAIN OUVERTE

SECONDI DI CARNE

Filetto alle verdure	€ 16.00
Filetto ai ferri	€ 15.00
Tagliata di manzo	€ 15.00

SECONDI DI PESCE

Grigliata mista		€ 20.00
Gamberi ai ferri		€ 15.00
Spigola/Orata ai ferri		€ 15.00
Fritto misto (min. 2 persone)	a porzione	€ 12.00

CONTORNI

Insalate varie	€ 3.50
Patatine fritte	€ 3.50
Verdure alla griglia	€ 3.50

DESSERT

Torte al carrello	€ 5.00
Sorbetto	€ 3.50

LA MAIN OUVERTE

ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ***ALLEGATO II:*** *SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE*



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.



8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (amygdalus communis l.), nocciole (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci di pecan [carya illinoinensis (wangenh.) K. Koch], noci del brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci Macadamia o noci del Queensland (macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



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 o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1). E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.