



---

*Hotel-Ristorante*  
**Montallegro**

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio*



*Antipasti*

**TARTARE DI SALMONE MARINATO A SECCO  
CON PANNA ACIDA E LAMPONE €12**

\*

**BATTUTA\*\* DI FASSONA CON CREMOSO AL GRANA PADANO FOCACCIA TOSTATA E  
MAIONESE AI POMODORI SECCHI € 13**

\*

**ACCIUGHE PANATE E FRITTE CON LIMONE CONFIT € 11**

*Primi*

**TROFIETTE AL PESTO FATTO IN CASA € 11**

\*

**STROZZAPRETI CON ZUCCHINE CACIO E PEPE €12**

\*

**RAVIOLI\*\* RIPIENI DI POLPO E OLIVE TAGGIASCHE SALTATI  
AI POMODORINI DATTERINI € 13,5**

*Secondi*

**TAGLIATA DI FASSONA CON PATATE AL FORNO € 19**

\*

**ABANICO DI MAIALINO IBERICO CON POMODORI E CIPOLLE AGRODOLCI € 20**

\*

**OMBRINA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON  
CAPONATA E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE €20**

*Dessert fatti in casa*


**FETTA DI TORTA O CROSTATA DEL GIORNO €4,50**

\*

**PANNA COTTA LIME E MENTA CON ANANAS E CRUMBLE AL COCCO € 6,50**

\*

**BROWNIE FONDENTE CON CREMOSO AL CIOCCOLATO E PESCHE SPADELLATE € 6,50**



\*nel caso di impossibile approvvigionamento di prodotto fresco utilizzo di prodotto surgelato di qualità  
\*\*nei pesci , nella carne cruda e nei prodotti di nostra produzione è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico.  
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

---

