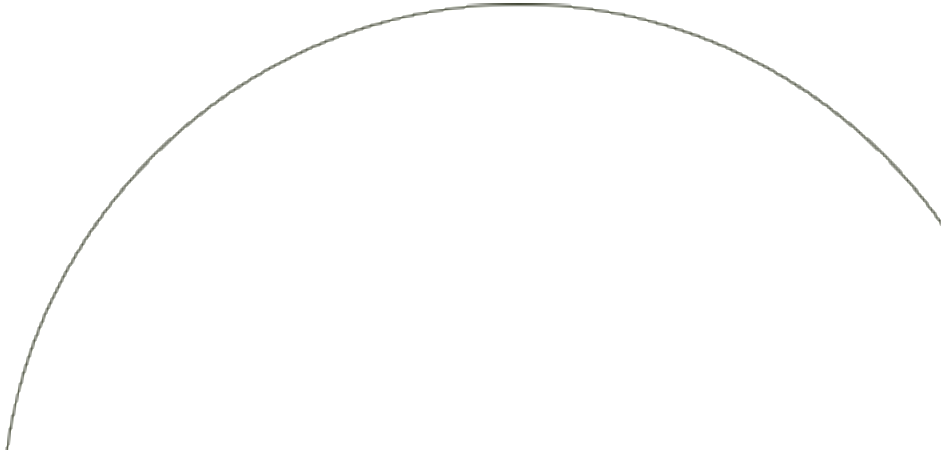




MENU GRUPPI AUTUNNO

ULBES

Un ristorante per tutti i palati.

La tradizione lombarda viene reinterpretata con creatività e con l'utilizzo esclusivo di farine senza glutine, per un'esperienza inclusiva e autentica.

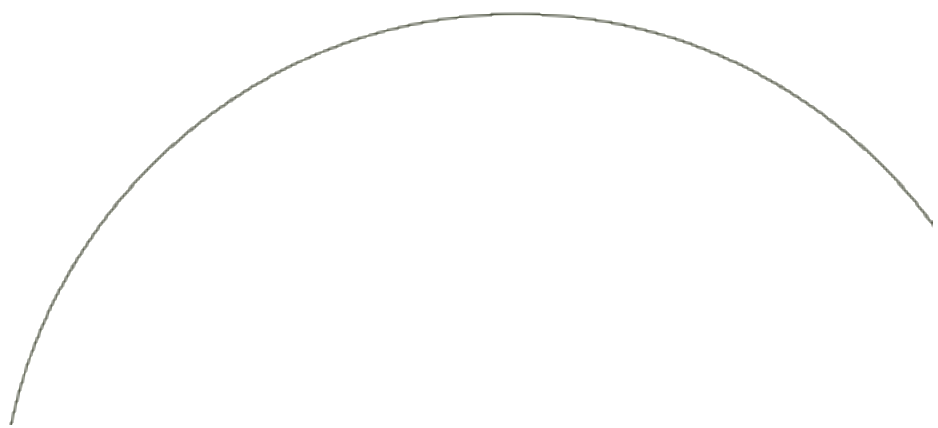
La ricerca della particolarità, l'attenzione alla materia prima e la tradizione italiana della pasta fatta in casa.

"È una vita che vengo trattata come cliente di serie B, nel mio ristorante anche i celiaci avranno l'opportunità di scegliere cosa mangiare senza preoccupazioni."

Enrica Beretta



NATRIX



APERITIVO IN CONDIVISIONE

Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera

Mix di fritti da condividere (mondeghili, verdure in pastella) 3, 6, 7, 12*

La nostra parmigiana di melanzane 3, 7*

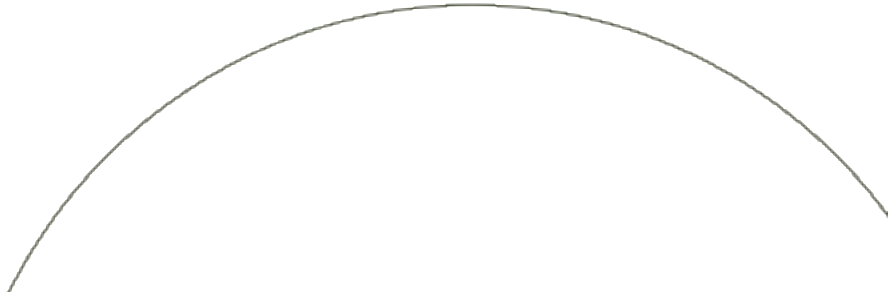
RISOTTO CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO 4, 6, 9, 11*

Triglia di scoglio, porcini arrostiti e pesto di mentuccia

TRANCIO DI BRANZINO 4, 7*

Crema di finocchi, bietolina piccante, arance e polvere di caffè

VIPERINA



APERITIVO IN CONDIVISIONE

Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera

Mix di fritti da condividere (mondeghili, verdure in pastella) 3, 6, 7, 12*

La nostra parmigiana di melanzane 3, 7*

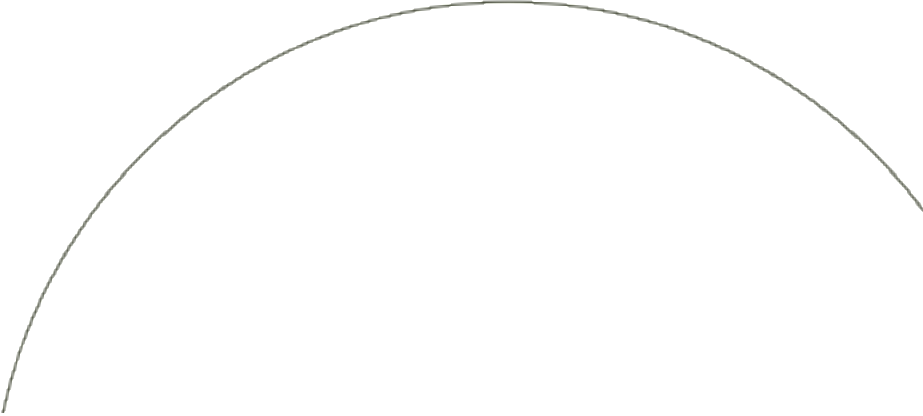
RAVIOLO DI ZUCCA E SAMBUCO 3, 5, 9, 12*

Fonduta di taleggio, finferli affumicati e cialda di parmigiano

TAGLIATA DI MANZO 3*

Patate alla salvia e maionese al pepe

CETII



APERITIVO IN CONDIVISIONE

Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera

Mix di fritti da condividere (mondeghili, verdure in pastella) 3, 6, 7, 12*

La nostra parmigiana di melanzane 3, 7*

RISOTTO IN BISQUE DI CROSTACEI 2, 4*

Con crudo di asparagi e calameretti spillo croccanti



MENU CETTI 45,00€ A PERSONA

MENU NATRIX 50,00€ A PERSONA

MENU VIPERINA 55,00€ A PERSONA

INCLUSI ACQUA E CAFFE' E COPERTO

20% di caparra alla conferma

I menu e i prezzi sono da ritenersi validi, previa la prenotazione
almeno 7 giorni prima alla data dell'evento e per un minimo di 10
persone

RIEPILOGO ALLERGENI – LIBRO ALLERGENI PRESENTE ALL'INTERNO DEL LOCALE E CONSULTABILE SU RICHIESTA

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI