

LISTA ALLERGENI

A Glutine
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro kamut, inclusi idridati derivati)

B Crostacei e derivati
(gamberi scampi ,aragoste,granchi,paguri e simili)

C Uova e derivati
Tutti i prodotti composti con uova,anche in parte minima

D Pesce e derivati
(Prodotti alimentari in cui è presente il pesce,anche in piccole parti)

E Arachidi e derivati
(Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

F Soia e derivati
(latte,tofu,spaghetti ecc)

G Latte e derivati
(ogni prodotto in cui viene usato il latte :yogurt,biscotti,torte,gelato e creme varie)

H Frutta a guscio e derivati
(tutti i prodotti che includono :mandorle nocciole,noci cumuni,noci di acagiu',noci pecan e del Brasile e Queensland,pistacchi.

I Sedano e derivati
(Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe,salse e concentrati per pasta)

L Senape e derivati
(Si puo' trovare nelle salse e nei condimenti,specie nella mostarda)

M Semi di sesamo e derivati
(Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.)

N Anidride Solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2
(Usate come conservanti possiamo trovarli in : conserve di prodotti ittici,in cibi sottoaceto,sott'olio e in salamoglia, marmellate aceto ,funghi secchi,bibite analcoliche e succhi di frutti)

O Lupino e derivati
(presenti in cibi vegan arrostiti salamini, farine e similari che hanno come base questo legume ricco di proteine)

P Molluschi e derivati
(Canestrello, Cannolicchio,Capasanta;cuore;Dattero di mare;Fasolaro, Garacolo,Lumachino,cozza murice,ostrica,Patella ,Tartufo di mare ,Tellina e Vongola ecc)

* Materie prime soggette ad abbattimento

** Prodotto Surgelato

MENU

WWW.COTTAGE-ANIENE.COM

Cottage of Aniene

ANTIPASTI

-Selezione di salumi con focaccia calda al rosmarino. Per 2px (A)	16.00€
-Selezione di formaggi con confetture e miele. Per 2px (G-N)	16.00€
-Mozzarella di bufala campana 250 gr con Jamón Ibérico (G)	17.00€
-Carpaccio di manzo marinato maionese agli agrumi e tartufo estivo (C)	18.00€
-Vitello tonnato, cipolla agrodolce e fondo bruno (C-D-G-N-I)	12.00€
-Polpetta di bollito, salsa verde e alici (A-D-E-G-I)	11.00€
-Battuta di Fassona piemontese, senape in grani e tuorlo d'uovo CBT (C-L)	18,00€
-Tortino di melanzane alla parmigiana (A-E-G-I)	11.00€

BRUSCHETTE

-La classica al pomodoro (A)	3.00€
-Salsiccia e mascarpone (A-G)	4.00€
-Burrata, datterino giallo e rosso (A-G)	4.50€
-Caprino fichi e miele (A-G)	4.50€
-Bufala e Jamón Ibérico (A-G)	5.00€

FRITTI

-Suppli classico (A-G)**	2.50€
-Suppli cacio e pepe (A-G)**	3.00€
-Suppli Amatriciana (A-G)**	3.00€
-Crocchetta di patate (A-G)**	2.50€
-Fiore di zucca (A-G-D)**	3.50€
-Filetto di baccalà (A-D)**	3.50€
-Olive ascolane (A)**	5.00€
-Verdure pastellate (A-G)**	5.00€
-Patatine fritte (A)**	5.00€

PRIMI

-Fettuccina cottage: Fettuccina integrale con ragù bianco fiori di zucca e scaglie di grana (A-C-I-G)	13.00€
-Amatriciana (A-C-G)	11.00€
-Carbonara (A-I-G)	11.00€
-Cacio e pepe (A-G)	11.00€
-Linguina pesto di rucola, Blu di Capra e nocciole tostate (A-C-G-H)	13.00€
-Ravioli ripieni di burrata, datterino giallo e rosso, burro nocciola e olio al basilico (A-C-G-I)	13.00€
-Agnolotti di brasato funghi finferli e Castelmagno (A-C-G-I)	15.00€

SECONDI

-Sovracoscia di pollo farcita salsa cacciatore e bietole rosse (I-N)	18.00€
-Filetto di manzo, purea di sedano rapa e demi-glacé (G-I)	26.00€
-Guancia al Cesanese e cavolo nero (N-I)	18.00€
-Hummus di ceci funghi pioppini e paprika affumicata (M)	14.00€
-La nostra griglia: -Secreto di maiale iberico e salsa chimichurri	25.00€
-Arrosticini Abruzzesi	al pezzo 1.50€

-Tagliata di manzo pachino, rucola e grana (G)	24.00€
-Costata di manzo extra marezzata servita con patate al forno	28.00€

CONTORNI

-Patate al forno	6.00€
-Verdure grigliate	6.00€
-Cicoria ripassata	6.00€
-Agretti	6.00€
-Insalata Cottage misticanza, cetriolo, pomodori avocado e citronette agli agrumi	8.00€

PIZZE

Rossa (A) <i>Pomodoro San Marzano e olio evo</i>	7.00€
Margherita (A-G) <i>Pomodoro San Marzano e fior di latte</i>	9.00€
Napoli (A-G-N-D) <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte e alici</i>	9.00€
Marinara (A-E) <i>Pomodoro San Marzano e olio alle alici</i>	9.00€
Capricciosa (A-C-G-N) <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi champignon olive nere, carciofini, uova sode e prosciutto crudo</i>	10.00€
Funghi (A-G) <i>Pomodoro San Marzano, fiori di latte e funghi champignon</i>	10.00€
Diavola (A-G) <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte e ventricina piccante</i>	9.00€
Cottage (A-G) <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, scaglie di grana e basilico</i>	10.00€
Pomodoro e bufala (A-G) <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala a crudo e basilico</i>	9.00€
Boscaiola (A-G) <i>Fior di latte, Salsiccia, funghi champignon</i>	10.00€
Ortolana (A-G) <i>Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni</i>	9.00€
Fiori e alici (A-G-D-N) <i>Fior di latte, fiori di zucca e alici</i>	10.00€
Calzone (A-G) <i>Fior di latte, prosciutto crudo o cotto a scelta</i>	10.00€
Tonno e cipolla (A-G-D-N) <i>pomodoro San Marzano, tonno e cipolla</i>	10.00€
Patate e salsiccia (A-G) <i>Fior di latte, patate al forno e salsiccia</i>	10.00€
Focaccia al rosmarino (A)	3.50€
Focaccia con stracciatella pomodori secchi e alici (A-G-D-N)	10.00€
Focaccia con carpaccio di roast-beef rucola e grana (A-G)	13.00€
Focaccia con burrata datterino giallo e rosso e olio al basilico (A-G)	10.00€
Focaccia con mozzarella di bufala e prosciutto iberico (A-G)	15.00€

DOLCI

-Tiramisù (A-C-G)	8.00€
-Millefoglie con crema chantilly, frutti di bosco e cioccolato bianco (A-C-G)	10.00€
-Cheesecake scomposta Mango e passionfruit (A-C-G)	8.00€
-Rocher al pistacchio bavarese al pistacchio, glassa rocher e bisquit (A-C-E-G-H)	12.00€
-Tartufi di Pizzo Calabro (C-G-H)**	7.00€
-Gelato artigianale alla crema (C-G)	7.00€
-Frutta di stagione	6.00€

BIBITE

-Acqua 1 lt	2.50€
-Coca cola 33cl	3.50€
-Coca cola zero 33cl	3.50€
-Coca cola 1LT	5.00€
-Fanta 33 cl	3.50€
-Sprite 33cl	3.50€

LE NOSTRE BIRRE:

-Stella Artois 0.40L (A)	6.00€
-Stella Artois 0.20L (A)	3.50€
-Leffe Rossa 0.33L (A)	6.50€
-Leffe Bionda 0.33L (A)	6.50€
-Ipa Goose Island 0.33L (A)	6.00€
-Hoegaarden 0.50L (A)	6.50€
-Hoegaarden 0.25L (A)	3.50€
-Saint Miguel 33cl gluten free	4.00€
-Corona zero 33cl analcolica (A)	5.00€
-Corona 33cl (A)	5.00€

CAFFETTERIA

-Caffè	2.00€
-Decaffeinato	2.50€
-Ginseng	3.00€
-Orzo	3.00€
-Amaro	5.00€
-Grappa Bianca	6.00€
-Grappa Barrique	6.00€
-Grappa Special (chiedi al personale)	7.00€
-Doppio Spirito Mantovani	8.00€
-Ratafià al limone	6.00€