



S.P. N. 20 - C.na Cà del Facco, 6 - 26010 SALVIROLA - CR tel. 0373-78.00.83 - [www.cadelfacco.com](http://www.cadelfacco.com)

# Menù di Pasqua 2023

## ANTIPASTI

dalle ore 12.30

Torta Pasqualina a Modo Nostro

Cannolo di Salmone, Crema di Piselli e Polvere Affumicata

## PRIMI PIATTI

Ravioli di Borragine del nostro campo con Rlisir di Gambero Rosso

Riso Carnaroli Az. Agr. Motte al Casera e Crema Tartufata alle Nocciole

## SECONDO PIATTO

Tenero di vitello Az. Agr. Alberelle in Salsa di Pinot Grigio alle Prugne e Duchessa di Patate Viola

## PRE-DESSERT

Cremoso al Cacio e Pepe con Frutto della Passione

## DESSERT

Colomba di Tradizione con Soffice al Pistacchio di Bronte e Semifreddo all'Amaretto

Caffè espresso

1 consumazione compresa per ogni adulto di amari/digestivi/grappe

## CANTINA (illimitata)

Vino Bianco e Rosso ns selezione

Vino da Dessert Moscato e Spumante ns selezione

Acqua Frizzante e Naturale ns selezione

Bibite per bimbi

**65€** a persona

anziché **75€**

Solo se prenoti entro  
il 31/03

## SERVIZI AGGIUNTIVI COMPRESI NEL PREZZO

Servizio di sala con personale dedicato

Cantina illimitata in bottiglie con marche di ns selezione

SCONTO BIMBI: Da 0 e fino a 4 anni GRATUITO - oltre e fino a 8 anni costo MENU' €35. Prevediamo anche un'alternativa di menù per i bimbi con piatti più semplici:

Antipasto: prosciutto cotto

Primo: pasta al sugo di pomodoro

Secondo: cotoletta con patatine fritte e ketchup

Dessert come adulti

ANIMAZIONE BIMBI: Non mancherà, come sempre gradito dai nostri clienti, l'animazione bimbi con trucchi, giochi, angolo ludoteca, gonfiabili e tanto altro ancora, in un ampio salone e con personale qualificato.

SPAZI RELAX ESTERNI: la nostra magnifica fronte lago sarà attrezzata con angoli relax.

INFO GENERALI: Per info/prenotazioni/gravi intolleranze alimentari - chiamare direttamente al 0373-780083 oppure inviare una mail a [prenotazioni@cadelfacco.com](mailto:prenotazioni@cadelfacco.com)

## INFORMATIVA SULLA GESTIONE ALLERGENI

Nel nostro agriturismo per la preparazione dei piatti serviti ai tavoli possono essere utilizzati i seguenti prodotti:

- 1) Cereali contenenti glutine quali grano, farro, segale, orzo, avena, ecc.
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3) Uova e prodotti a base di uova.
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6) Soia e prodotti a base di soia.
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.
- 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/l espressa in termini di SO<sub>2</sub>
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli stessi possono provocare allergie o intolleranze (Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori).