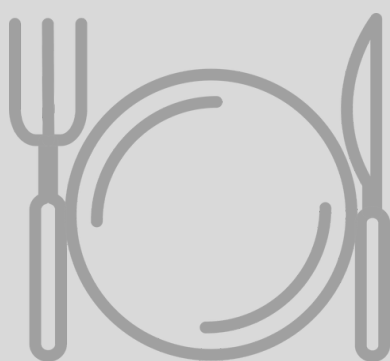




MENÚ



JH
★★★★

GLUTEN FREE
LACTOSE FREE

Open Everyday

Dinner: 19:30 – 22:30



Antipasti

**Petto d'anatra marinato e affumicato con
marmellata di peperoni e soia su terra di tarallo**
(1,12)

16€

**Tartare di Scottona con puntarelle, olive
taggiasche, tuorlo d'uovo e pomodorino
speziato**
(3,10)

16€

**Salmone marinato con Bloody Mary e
Finochietto**
(1,12)

16€

* prodotto surgelato



#15



JH
★★★★

Primi

**Ravioli ricotta e spinaci con
dressing di tuorlo d'uovo**

12€

(3,7,)

**Risotto agli asparagi con brunoise di
peperoni**

13€

Risotto con Calamari

16€

(14)

* prodotto surgelato





Secondi

Lombata di vitello alla milanese

25€

(1,3)

**Tagliata di Scottona con carciofi e
patate al forno**

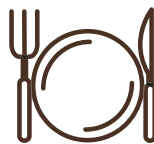
18€

(7)

Salmone con crema di mais e friarielli

20€

(4)



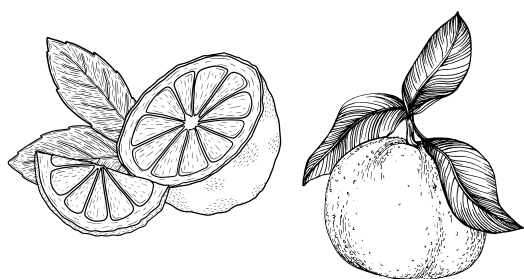
I nostri dolci

**Tiramisù senza
glutine
7,00 €**

Lattosio 3,5,6,8,12))

**Ananas
5,00 €**

**Macedonia di
frutta fresca
6,00 €**





Allergeni

Lista Allergeni

Allergen list

- 1) Cereali contenenti glutine**
Cereals with gluten
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans and products with them
- 3) Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and eggs products
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and fish product
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and peanut products
- 6) Soia e prodotti a base di soia**
Soy and soy products
- 7) Latte e prodotti a base di latte**
Milk and milk products
- 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci**
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and celery products
- 10) Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and mustard-based products
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
Sesame seeds and sesame products
- 12) Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupins and lupin-based products
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and products with them