MENÙ RISTORAZIONE

La Caffetteria delle Scuderie

PANDA CATERING

CLUB SANDWICH & PANINI

CLUB CHEF - 10€ (1, 4, 7)
Salmone affumicato, songino, crema di avocado, stracciatella di bufala, pomodoro.
Whitebread, smoked salmon, lamb's lettuce/corn salad, avocado cream, buffalo stracciatella cheese, tomatoes.

CLUB GREEN - 10€ (1, 2, 4, 7)
Melanzane e zucchine grigliate, crema di avocado, pomodori, olio, sale.
Grilled eggplants and zucchini, avocado cream, tomatoes, olive oil, salt.

PANINO CON ROASTBEEF - 14€ (1, 7, 10) *ROASTBEEF SANDWICH.*
Roastbeef, insalatina fresca e salsa in panino.
Thinly sliced tender roast beef served in a bread roll, accompanied by fresh greens and sauce.

PANINO CAPRESE - 14€ (1, 7) *CAPRESE SANDWICH.*
Mozzarella di bufala campana, pomodori maturi, basilico fresco e olio extravergine d'oliva.
A classic italian sandwich filled with creamy buffalo mozzarella, ripe tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil.

PRIMI PIATTI

LASAGNETTA AL RAGÙ - 15€ (1, 3, 7, 9)
Lasagna tradizionale con ragù di carne.
Lasagna with meat sauce (ragù).

RISOTTO FUNGHI PORCINI - 18€ (1, 7, 9, 12)
Risotto di riso Arborio cucinato in brodo con funghi porcini, vino bianco, burro e Parmigiano Reggiano.
Traditional Italian Arborio rice cooked in broth with porcini mushrooms, white wine, butter, and Parmigiano-Reggiano cheese.

SECONDI PIATTI

OMELETTE - 15€ (3, 6, 7)
Omelette piegata alla francese fatta con uova sbattute, cotta al burro e farcita con prosciutto cotto.
Classic folded French-style omelette made with beaten eggs, pan-cooked in butter, and filled with cooked ham.

TRANCIO DI SALMONE - 18€ (4, 11, 12)
Filetto di salmone fresco servito semplicemente con olio extravergine d'oliva e limone.
Fresh salmon fillet served simply with extra virgin olive oil and lemon.

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA - 9€
Cicoria ripassata in padella.
Sautéed chicory greens.

VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE - 9€
Selezione di verdure di stagione (zucchine, melanzane, peperoni) grigliate e condite con olio extravergine d'oliva ed erbe aromatiche.
A selection of seasonal vegetables such as zucchini, eggplant, and bell peppers grilled to perfection and dressed with extra virgin olive oil and herbs.

DESSERT

TIRAMISÙ AI TRE SAVOIARDI - 8€ (1, 3, 7, 8)
Tiramisù classico preparato con tre savoiardi.
Three savoiardi biscuits tiramisù.

DELIZIA AL LIMONE - 8€ (1, 3, 6, 7, 8)
Pan di spagna bagnato al limoncello, farcito con crema diplomatica al limone e glassato.
Sponge cake soaked in limoncello liqueur, filled with fresh lemon diplomat cream and topped with lemon sauce.

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011
ELENCO ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
   - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
   - maltodestrine a base di grano (1);
   - sciroppi di glucosio a base di orzo;
   - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

3. **Uova e prodotti a base di uova.**

4. **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
   - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
   - olio e grasso di soia raffinato (1);
   - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato;
   - D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
   - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   - lattaiolo.

8. **Frutta a guscio**, vale a dire:
   mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**

14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

L'assenza dell'allergene 1 (glutine) da alcune pietanze indica un'assenza naturale dello stesso, ma non esclude una contaminazione visto che si dispone di un unico laboratorio.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.