
Queen
ENORESTAURANT

Regolamento CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011
Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Sistema di etichettatura relativo ai seguenti "ALLERGENI"

1-Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro
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: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9-Sedano e prodotti a base di sedano
10-Senape e prodotti a base di senape
11-Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12-Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/Kg
13-Lupini e prodotti a base di lupini
14-Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nel nostro locale è assolutamente vietato fumare qualsiasi tipo di sigarette (anche elettroniche)

Queen
ENORESTAURANT

Informiamo la gentile clientela
che i nostri menú non sono modificabili
e non effettuiamo le mezze porzioni.
I nostri prodotti vengono preparati espressi,
per eventuali intolleranze o allergie
siete pregati di informare il personale
al momento dell'ordinazione.

Non effettuiamo porzioni per celiaci,

poiché la preparazione della materia prima
viene fatta tutta sullo stesso piano di lavoro

Coperto (pane & servizio) € 3,00

Acqua € 3,00

Caffè € 2,00

Taglio torta del cliente € 2,00 (a persona)

ANTIPASTI

Tagliere di soli formaggi 7	€ 20,00
Tagliere di salumi & formaggi 7	€ 19,00
Tagliere di affettati misti	€ 18,00
Tartare di manzo liscia	€ 16,00
Tartare di manzo con tartufo nero fresco e crema al Parmigiano 1-7-9	€ 20,00
Focaccia* di Recco con lardo di patanegra 1-7	€ 12,00

BRUSCHETTE (2 pezzi)

Bruschette porcini & grana 1-7-8	€ 12,00
Bruschette con pomodorini, stracciatella e acciughe del Mar Cantabrico 1-7-8	€ 13,00
Bruschette con burro di malga e acciughe del Mar Cantabrico 1-7-8	€ 12,00
Bruschette stracciatella, tartare di gambero* rosa crudo e lime 1-2-7-8	€ 13,00
Bruschette con stracciatella e crudo di Parma 1-7-8	€ 12,00

*prodotti surgelati

PRIMI PIATTI

Spaghettoni di Metodo Massi con peperoncino broccoli e tartare* di gambero rosa crudo 1-2-9	€ 20,00
Spaghettoni di Metodo Massi con Tartufo nero fresco 1-7-9	€ 20,00
Risotto con Tartufo nero fresco 9-7	€ 19,00
Risotto all' Amarone 9-7	€ 19,00
Risotto con tartare* di gambero rosa crudo e lime grattuggiato 2-7-9	€ 20,00
Casoncelli* burro e salvia 1-7-9	€ 12,00
Fusilloni di Metodo Massi con pomodoro e stracciatella 1-7-9	€ 15,00
Fusilloni di Metodo Massi cacio e pepe con tartare* di gambero rosa crudo 1-2-7	€ 20,00

*prodotti surgelati

SECONDI PIATTI

Tagliata di prussiana con porcini 7 - 9	€ 20,00
Tagliata di prussiana al rosmarino	€ 18,00
Guancine brasate con polenta 1 - 9	€ 20,00
Polpette sugo con bruschetta	€ 15,00

CONTORNI

Patate al forno (20 min. cottura) 7	€ 6,00
Zucchine grigliate	€ 6,00

DOLCI € 8,50

Tiramisù fatto in casa 1-7-8

Millefoglie con crema pasticcera fatta in casa 1-7-8

Saccottino* pasta filo cioccolato e pere fatto in casa 1-7-8

Soufflè *al cioccolato 1-7-8

Cheesecake* ai frutti rossi fatta in casa 1-7-8

Tarte tatin* alle mele 1-7-8

Waffle con crema pasticcera o nutella € 9,00

Sorbetto* artigianale 100% frutta ai lamponi
crumble di lamponi, yogurt
e lamponi disidratati 1-7-8 € 9,00

Sorbetto al limone analcolico € 4,00

Sorbetto al limone alcolico € 6,00

*prodotti surgelati

RISOTTI

€ 15 (cottura 30 minuti)

Al vino rosso

Al vino rosso e salamella

Alla salamella

Alla salamella e radicchio

Al radicchio

Al radicchio e taleggio

Al radicchio e gorgonzola

Al gorgonzola e noci

Al gorgonzola e zafferano

Allo zafferano

Allo zafferano e porcini

Allo zafferano e salamella

Allo zafferano e polvere di liquirizia

Allo zafferano e zucchine

Agli asparagi

Al pistacchio e speck croccante

Al caffè

Ai formaggi misti

Al parmigiano

Al parmigiano e aceto balsamico

Ai carciofi

Ai carciofi e crudo

Al lardo e rosmarino

Al rosmarino

Ai frutti di bosco*

Al sottobosco*

Ai porcini

Al limone

Al taleggio

Al taleggio e spinaci*

All'olio al tartufo bianco

Al pepe e lime

Alla zucca*

Alla zucca* e gorgonzola

Alla zucca* e rosmarino

Alla zucca* e amaretto

Alle noci e miele

Alle noci

Alle noci e gorgonzola

Al pistacchio

Alle fragole*

Alle fragole* e brut

Alle zucchine

Alle zucchine e speck

tutto il 7-8-9

Al pepe e lime
All' amaretto
Allo speck
Allo speck e porcini
Allo speck e carciofi
Alla liquirizia

Alla liquirizia e limone
Al parmigiano, capperi e polvere di caffe'
Alle pere, gorgonzola e cannella
All'amaretto e liquirizia
Zucca e polvere di caffè

RISOTTI (senza lattosio)

Zucca 9
Zucca e rosmarino 9
Zucca e amaretto 9
Zucca e gorgonzola 9
Zafferano e gorgonzola 9
Carciofi 9
Asparagi 9
Radicchio e gorgonzola 9
Noci e gorgonzola 9
Pere gorgonzola e cannella 9

*prodotti surgelati

tutto il 7-8-9

Tutti i nostri risotti contengono lattosio ed altri specifici allergeni.
Per informazioni chiedere al personale di sala.

MENU DEGUSTAZIONE €39,00

(Viene servito uguale per tutto il tavolo)

Tagliere di salumi e formaggi 7

Un Risotto a scelta dalla lista uguale per tutti 7-8-9

Casoncelli* burro e salvia 1-7-9

Tagliata di manzo al rosmarino

Patate* al forno o zucchine 7

Dolce della casa a discrezione del ristorante 1-7-8

Coperto

Escluse bevande, acqua e caffè

MENU DEGUSTAZIONE RISOTTO €30,00

(Viene servito uguale per tutto il tavolo)

Tagliere di salumi e formaggi

Un Tris di Risotti a scelta dalla lista uguale per tutti 7-8-9

Dolce della casa a discrezione del ristorante 1-7-8

Coperto

Escluse bevande, acqua e caffè

*prodotti surgelati

APERICENA €19,00

Disponibile il mercoledì e giovedì sera

(Viene servito uguale per tutto il tavolo)

Tagliere di salumi e formaggi 7

Un Risotto uguale per tutti 7-8-9

Aperitivo o bicchiere di vino bianco o rosso della casa

Coperto

Escluse bevande, acqua e caffè

Queen
ENO RESTAURANT