





Disposizione ai sensi del Regolamento U.E. sulla fornitura di informazioni sugli alimenti n. 1169/2001

ALLERGENI - ALLERGENS - ALLERGENE - ALLERGÈNES



Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro staff di servizio. Siamo preparati per indicarti quali alimenti o bevande puoi consumare.



Dear Customer, if you have food allergies and / or intolerances, ask for our food and drinks information from our service staff. We are prepared to show you which foods or drinks you can consume.



Sehr geehrter Kunde, wenn Sie Nahrungsmittelallergien und / oder -unverträglichkeiten haben, fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern nach unseren Informationen zu Speisen und Getränken. Wir sind bereit Ihnen zu zeigen, welche Lebensmittel oder Getränke Sie konsumieren können.



Cher client, si vous souffrez d'allergies alimentaires et / ou d'intolérances, demandez nos informations sur les aliments et les boissons à notre personnel de service. Nous sommes prêts à vous montrer quels aliments ou quelles boissons vous pouvez consommer.

Per praticità davanti ad ogni pietanza troverete il simbolo dell'allergene che potrebbe essere contenuto all'interno della stessa

Gentile Ospite, la ringraziamo per aver scelto il nostro locale e ci auguriamo che la sua permanenza si svolga secondo le aspettative. Da parte nostra cercheremo di fare il meglio per soddisfare i suoi desideri. Siamo organizzati per consentirle una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei vari processi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergenici che, sappiamo, possono provocare in persone sensibili, reazioni indesiderate e fastidiose.

Disponiamo di un libro degli allergeni per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente per consentire al nostro personale incaricato di soddisfare ogni sua curiosità o domanda al riguardo.

Saremo lieti di poterla consigliare con serenità e con piacere nella scelta delle pietanze allo scopo di garantirle un piacevole soggiorno.



1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati



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



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 derivati



13. Lupini e prodotti a base di lupini



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



*Nel ringraziarvi per l'onore che ci date nel potervi servire,
ci piace sottolineare che sebbene rinnovati, manteniamo intatti
i principi della nostra tradizione, la qualità dei prodotti che usiamo
continuando a privilegiare la produzione locale e la cucina
fatta con amore e passione, ingredienti fondamentali che ci hanno
permesso grazie alla vostra preferenza, di raggiungere con orgoglio
il CINQUANTESIMO ANNO di attività
che, con un pizzico di ambizione, vogliamo festeggiare insieme a voi
come un punto di partenza, per raggiungere nuovi traguardi in futuro
ma con occhio attento e fermo sulla tradizione, vanto del nostro passato.*

Buon Appetito



per cominciare

	Servizio (a persona)	€	2,00
SO.	Acqua SI (demineralizzata microfiltrata)	€	1,00
SO.	Bibite gassate (in bottiglia)	€	4,00
SO.	Bibite gassate (in lattina)	€	2,50
SO.	Vino della casa		
	Rosso Piceno "Il conte Villaprandone" 13,0°	€	7,00
	Bianco Marche "Il conte Villaprandone" 12,5°	€	7,00

Antipasto

  	Antipasto Leonessano:		
 SO.	(specialità calde e fredde tipiche dell'altopiano)	€	10,00

*per accompagnare in modo adeguato le vostre
pietanze chiedete al nostro personale la*

Carta dei Vini



Primi Piatti

 	Polenta	€ 7,00
 	Gnocchi (castrato o cinghiale)	€ 7,00
  	Fettuccine ai porcini	€ 10,00
 	Denti di lupo (guanciale, piselli e funghi)	€ 7,00
  	Ravioli (con ricotta di pecora)	€ 7,00
 	Strengozzi alla pecorara (guanciale, ricotta, pepe, pecorino)	€ 7,00
 	Spaghettone all'amatriciana (guanciale, pomodoro, pecorino)	€ 7,00
 	Gnocchi al tartufo (quando disponibile il prodotto fresco)	€ 7,00
  	Fettuccine al tartufo (quando disponibile il prodotto fresco)	€ 15,00

aggiunta di tartufo (quando disponibile il prodotto fresco)	€ 3,00
--	--------



Secondi Piatti

	Salsicce alla brace	€ 10,00
	Agnello scottadito	€ 12,00
 	Cotolette di agnello panate	€ 12,00
	Stinco di maiale al forno con patate	€ 13,00
	Hamburger di chianina	€ 13,00
	Arrosto misto	€ 13,00
	*Bistecca di manzo (pezzatura media 800 gr. ca)	€ 15,00
	*Bistecca di manzo (pezzatura grande 1100 gr. ca)	€ 20,00
	Bistecca di vitello con osso (pezzatura 600 gr. ca)	€ 15,00
	*Tagliata di manzo (rucola, grana e pachino)	€ 15,00
	*Tagliata di manzo (ai funghi porcini)	€ 15,00
	*Tagliata di manzo (al rosmarino)	€ 15,00
	*Tagliata di manzo (radicchio e noci)	€ 15,00
	aggiunta di tartufo (quando disponibile il prodotto fresco)	€ 3,00

**la carne contrassegnata per essere gustata nel pieno delle proprie caratteristiche viene consigliata cotta al sangue*



Formaggi

	Pecorino stagionato	€	6,00
	Mozzarella di bufala	€	6,00

Contorni

Patate di Leonessa (al forno o fritte)	€	3,00
Insalata	€	3,00
Cicoria di campo	€	3,00



Menù Degustazione

Per chi avesse piacere di fare un percorso degustativo dei nostri prodotti, offriamo la possibilità di assaporare questo menù che abbraccia tutte le nostre specialità.



Ricco antipasto di montagna

(Lista nei Primi piatti)

Due primi a scelta

Tagliata di manzo

Salsiccia

Agnello scottadito

Contorno

(Lista nei Dolci)

Dolce della casa

Il menù Degustazione è inteso a persona, non è quindi in alcun modo possibile ordinare 1 menù in due o dividerne le porzioni con altri ospiti.

euro 30 a persona



Pasticceria fatta in casa

  	Tiramisù	€	4,00
   	Zuppa Inglese	€	4,00
 	Crostate	€	4,00
	Panna cotta	€	4,00
   	Pasticceria Secca	€	4,00
	Sorbetto	€	4,00

Caffè

Espresso	€	1,50
Decaffeinato	€	1,50
Orzo	€	1,50
Ginseng	€	1,50

Digestivi

Grappa del Lupo		
Barrique 40° vol.	€	2,00
Amaro del Lupo	€	2,00



*Il nostro locale è a Vostra completa disposizione
per occasioni e ricorrenze che richiedano banchetti,
inoltre le varie tipologie di sale a disposizione
ci permettono di offrire un servizio per cerimonie
con la possibilità di menù personalizzati
sia di carne che di pesce
l'ottima selezione di vini nella nostra cantina
assicurano la riuscita di ogni vostro
SPECIALE FESTEGGIAMENTO
per il quale saremmo veramente lieti
di poter contribuire con voi alla splendida riuscita.
Il nostro personale vi dedicherà ogni attenzione
dal momento del preventivo alla fine dell'evento
assicurandovi la piena soddisfazione
vostra e dei vostri graditissimi ospiti.*

Alessandro Stocchi





La Tana del Lupo



Albaneto di Leonessa (Ri) - Via Capo Croce
Tel. 0746.925042 - 338.8026709
www.tanadellupo.net - alessandrostocchi@libero.it