

# Locanda

## Conte Ghiotto

**MENU' LUNCH (dal lunedì al venerdì, escluso giorni festivi)**  
**nelle giornate dei ponti festivi il menù lunch potrebbe non esserci**

- BASE GRAN PRIMO 9,00 €** : Primo + contorno + acqua  
**BASE GRAN SECONDO 10,00 €** : Secondo + contorno + acqua  
**UNICO 10,00 €** : Primo + secondo + contorno in un'unica portata + acqua  
**COMPLETO 12,00 €**: Primo + secondo + contorno + acqua  
**MENU' COSTATA 15,00 €**: Costata da 300 gr con Patate + acqua  
**PIATTO SPECIALE LUNCH 15,00 €**: Spaghetti con le vongole + acqua  
**PIATTO SPECIALE LUNCH 15,00 €**: Filetto di Branzino alla ligure + acqua  
**PIZZA o PANUOZZO 9,00 €**: Pizza a scelta + acqua / Panuozzo + acqua

### **PRIMI:**

Tre tipi di primi da poter scegliere

### **SECONDI:**

Tre tipi di secondi da poter scegliere

### **CONTORNI**

Tre tipi di contorni da poter scegliere

### **MENU PIZZE:**

- BRIANZOLA**: pomodoro, mozzarella e salsiccia  
**COTTO**: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
**DIAVOLA**: pomodoro, mozzarella, salame piccante  
**QUATTRO STAGIONI**: pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive  
**ORTOLANA**: pomodoro, mozzarella, verdure grill  
**NAPOLI**: pomodoro, mozzarella, acciughe  
**QUATTRO FORMAGGI**: mozzarella, formaggi freschi  
**MONZESE**: pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia fresca  
**SUPERDIAVOLA**: pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, gorgonzola  
**WURSTEL E PATATINE**: pomodoro, mozzarella, wurstel e pomodoro  
**CANNIBALE**: pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, wurstel e salsiccia  
**PRIMAVERA**: pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco e grana

### **PANUOZZI:**

- CRUDO**: mozzarella, crudo, rucola e grana  
**BRESAOLA**: mozzarella, rucola, bresaola e grana  
**COTTO**: mozzarella, cotto e pomodorini  
**TONNO**: mozzarella, tonno e pomodoro ramato

**\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Per Cominciare – Starters

<b>Cruditè di Pesce *</b>	<b>€ 23,00</b>
<b>Bis Tartarine di Tonno e Salmone Condite *</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Tartare di solo Tonno Condita *</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Tartare di solo Salmone Condita *</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Impepata di Cozze</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Polipo e Patate con Olive Taggiasche *</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Insalata di Mare Caldo *</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Cocktail di Gamberi con Salsa Rosa *</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Capesante Grattinate 4 pezzi *</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Tagliere Salumi misti Piacentini</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Abbuffo Locandiero Salumi e Trittico Formaggi</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Gnocco Fritto</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Caprese con Bufalina Campana</b>	<b>€ 16,00</b>

**\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Primi Piatti – Pasta

<b>Scialatielli ai frutti di Mare *</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Paccheri con Gamberi Pesto e Pomodorini *</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Tagliolini al pomodorino giallo e stracciatella e speck croccante *</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Spaghetti alla Carbonara di Pesce *</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Linguine ai Frutti di Mare Sottocoperta *</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Tagliolini dello Chef Gamberoni Crema al Tartufo *</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Risotto con Ossobuco alla milanese*</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>(non sempre disponibile nei mesi più caldi)</i>	
<b>Tagliatelle Capesante Gamberi e Zucchine *</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Risotto alla Pescatora *</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Spaghettoni alle Vongole*</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Spaghettoni al Nero di Seppia Gamberi e Calamari</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Tagliolini con Scampi e Funghi Porcini *</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Risotto ai Funghi Porcini Zafferano e Rucola*</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Tagliatelle al Ragù di Cinghiale*</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Paccheri all'Amatriciana*</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>La Carbonara Classica del Conte*</b>	<b>€ 16,00</b>

**\*\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Secondi Piatti di Mare

<b>Filetto di Branzino alla Ligure *</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Scottata di Tonno al Sesamo *</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Fritto Misto di Pesce e Verdurine Tempura *</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Fritto di solo Calamari *</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Tentacoli di Polpo alla Griglia su Crema di Patate *</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Caciucco alla Livornese con Crostini *</b>	<b>€ 21,00</b>

### Dalla Nostra Griglia

<b>Grigliata Mista di Pesce *</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Filetto di Branzino Grill *</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Filetto di Salmone Grill *</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Trancio di Spada Grill *</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Gamberoni Grill 6 pezzi *</b>	<b>€ 20,00</b>

**\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Secondi Piatti di Terra

<b>Costatona 500 gr con Patate</b>	<b>€ 23,00</b>
<b>Tagliata di Manzo Scaglie di Grana e Ruculetta</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Tagliata di Manzo Erbette e Riduzione Balsamica*</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Cotolettona di maiale alla Milanese Patate e Pomodorini*</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Cotoletta di vitello alla Milanese Patate e Pomodorini*</b> (circa 300 grammi)	<b>€ 24,00</b>
<i>(non sempre disponibile)</i>	
<b>Tartare di Manzo condita*</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Spadellata di Black Angus con Salsa BBQ*</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Cube Roll di Black Angus Uruguay*</b>	<b>€ 21,00</b>

\*\* I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Contorni

<b>Verdure Grigliate</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Patate al Forno</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Patatine Fritte</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Insalata Mista</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Insalata Verde</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Insalata Pomodoro</b>	<b>€ 5,00</b>

**\*\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

[www.locandaconteghiotto.it](http://www.locandaconteghiotto.it)

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Insalatone

#### **Conte Cavour**

**€ 10,00**

Letto di insalata, Pomodorini, Olive, Mais, Carote, Prosciutto Crudo

#### **Ghiotto**

**€ 11,00**

Letto di insalata, Tonno sott'olio, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Rucola

#### **Camillo**

**€ 11,00**

Letto di insalata, Pomodorini, Rucola, Tagliata di Manzo, Grana a Scaglie

#### **Caesar Salad Pollo Grill**

**€ 11,00**

Letto di insalata, Pomodorini, Patata Lessa, Olive, Pollo Grill

#### **Valtellinese**

**€ 10,00**

Letto di insalata, Bresaola, Rucoletta, Grana a Scaglie

**\*\* I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.**

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

# Locanda

## Conte Ghiotto

### I Classici Italiani – Italian Style

Le Paste Tutte a € 15,00

- **Aglio Olio e Peperoncino**
- **Spaghetti Pomodoro Fresco**
- **Sorrentina con Mozzarella**
- **Boscaiola Funghi e Speck**
- **Gnocchetti Radicchio e Gorgonzola**
- **Pennette all' Arrabbiata**
- **Penne rucola e pomodoro fresco**

**\*\*** I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.

[www.locandaconteghiotto.it](http://www.locandaconteghiotto.it)

# Locanda

## Conte Ghiotto

**Biancaneve 5,00**

Solo Mozzarella

**Brianzola 7,00**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia

**Brie 7,00**

Pomodoro mozzarella Speck Brie

**Bufalina 9,00**

Pomodoro e Bufala Campana

**Calzone Liscio 8,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto

**Capricciosa 9,00**

Pomodoro mozzarella funghi olive  
carciofi cotto acciughe

**Crudo 9,00**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

**Delicata 9,00**

Mozzarella, zola, noci, speck

**Diavola 8,00**

Pomodoro, mozzarella, salame  
piccante

**Divina 9,00**

Pomodoro, Mozzarella, gamberetti,  
rucola

**Focaccia Campagnola 8,00**

Pomodorini Mozzarella fresca cotto

**Focaccia Nutella 6,00**

Nutella

**Friarielli 9,00**

Mozzarella Salsiccia e Friarielli

**Occhio di Bue 9,00**

Pomodoro mozzarella prosciutto uovo

**Ortolana 9,00**

Pomodoro mozzar. melanzane  
zucchine peperoni

**Pancetta 8,00**

Pomodoro mozzarella, pancetta

**Porcini 9,00**

Pomodoro mozzarella funghi porcini

**Prosciutto Cotto 7,00**

Pomodoro mozzarella prosciutto

**Prosciutto e Funghi 8,00**

Pomodoro mozzarella funghi prosciutto  
cotto

**Prosciutto e Wurstel 8,00**

Pomodoro mozzarella wurstel  
prosciutto cotto

**Pugliese 8,00**

Pomodoro mozzarella cipolla origano

**Quattro Formaggi 9,00**

Mozzarella Zola Scamorza Grana

**Quattro Stagioni 9,00**

Pomodoro Mozzarella carciofi cotto  
funghi olive

**Romana 7,00**

Pomodoro Capperi acciughe

**Rustica 9,00**

Pomodoro mozzarella speck zola

# Locanda

## Conte Ghiotto

### **Funghi 8,00**

Pomodoro, mozzarella, funghi  
champignon

### **Gratinata 9,00**

Pomodoro mozzarella melanzane  
grana

### **Ginevra 9,00**

Pomodoro Mozzarella Pancetta Olive

### **Margherita 6,00**

Pomodoro e mozzarella

### **Marinara 5,00**

Pomodoro, aglio, origano

### **Monzese 8,00**

Pomodoro, mozzarella, scamorza  
salsiccia fresca

### **Napoli 8,00**

Pomodoro mozzarella acciughe origano

### **Saporita 9,00**

Pomodoro mozzarella speck rucola

### **Siciliana 8,00**

Pomodoro. Mozzar. acciughe capperi  
olive origano

### **Stella 8,00**

Pomodoro mozzarella salame dolce

### **Stracchino e Rucola 9,00**

Pomodoro mozzarella stracchino rucola  
fresca

### **Tonno 8,00**

Pomodoro mozzarella tonno

### **Tonno e Cipolle 9,00**

Pomodoro mozzarella tonno cipolle

### **Virginia 9,00**

Bresaola rucola grana a scaglie

### **Wurstel Patatine 8,00**

Pomodoro mozzarella wurstel Patatine

Ingredienti in Aggiunta da € 1,00 a € 2,50

# Locanda

## Conte Ghiotto

### LE PIU' FARCITE

#### **CANNIBALE 10,00**

*Pomodoro mozzarella prosciutto salame  
piccante wurstel salsiccia*

#### **CALZONE FARCITO 9,00**

*Pomodoro mozzarella funghi prosciutto  
cotto carciofi olive*

#### **FARCITA 10,00**

*Pomodoro mozzarella prosciutto funghi  
carciofi salame piccante salsiccia olive*

#### **FOCACCIA DI RECCO 9,00**

*Stracchino e olio*

#### **FRUTTI DI MARE\* 10,00**

*Pomodoro Mozzarella Frutti di Mare*

#### **MARE E MONTI\* 10,00**

*Pomodoro mozzarella frutti di mare porcini  
champignon*

#### **KOALA 9,00**

*Pomodoro bufala tartufo zucchine rucola  
grana*

#### **PRIMAVERA 9,00**

*Pomodoro mozzarella rucola pomodoro  
fresco grana*

#### **SPECIALE 10,00**

*Pomodoro mozzarella di bufala pomodorini  
freschi basilico*

#### **VAN GOGH 9,00**

*Pomodoro mozzarella funghi olive zola*

#### **PIRATA 10,00**

*Pomodoro, mozzarella pancetta porcini  
grana*

#### **PESTO 9,00**

*Mozzarella Pesto Pomodorini*

#### **STELLA MONTE 9,00**

*Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte campana,  
crudo, porcini*

#### **SUPER DIAVOLA 9,00**

*Pomodoro mozzarella peperoni salame  
piccante gorgonzola*

#### **VALTELLINA 10,00**

*Pomodoro mozzarella bresaola porcini*

### Specialità

#### **LA STELLA DEL CONTE**

*Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte  
Campana, Mozzarella INTERA di Bufala e foglie di  
prosciutto Crudo di Parma, Punte ripiene di ricotta  
e salame piccante.*

€ 15,00

TUTTE LA NOSTRE PIZZE ANCHE CON **FARINA INTEGRALE**

# Locanda

## Conte Ghiotto

### LE SPECIALISSIME DEL CONTE

#### **CRUDO E STRACCIATELLA € 10,00**

Pomodoro san Marzano, pomodorini secchi, stracciatella, crudo di parma

#### **ENERGIA € 12,00**

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte Campana, salame piccante, salsiccia, funghi e zola

#### **ISOLA € 10,00**

Pomodoro mozzarella di bufala, salame piccante, melanzane fritte a funghetti

#### **NORMA € 12,00**

Pomodoro San Marzano , Mozzarella fiordi latte Campana, melanzane fritte , pomodori secchi, cacioricotta

#### **SOFIA € 10,00**

Pomodoro San Marzano, porcini radicchio, salsiccia, zola

#### **PUTTANESCA € 12,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, salame piccante, carciofi, peperoni, acciughe, olive

#### **GUACAMOLE 10,00**

Mozzarella fior di Latte Campana, Salmone, Guacamole

#### **TROPEA 10,00**

Pomodoro San Marzano, Tonno, Cipolla, Nduja, Olive, Zola

#### **DEL PIZZAIOLO 12,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, Salsiccia, Nduja, Zola, Cipolla Rossa

### PANUOZZI DEL CONTE

#### **PANUOZZO CRUDO € 10,00**

Mozzarella, crudo , rucola e Grana

#### **PANUOZZO BRESAOLA € 10,00**

Mozzarella, Bresaola, rucola e Grana

#### **PANUOZZO COTTO € 10,00**

Mozzarella, cotto, Pomodorini

#### **PANUOZZO TONNO € 10,00**

Mozzarella, Tonno, Pomodoro Ramato

Ingredienti in aggiunta da 1,00 euro a 2,50 euro

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Dulcis in fundo – Dessert

<i>Pastiera della Costiera Amalfitana Sal De Riso</i>	€ 6,00
<i>Tartufo nero di Pizzo</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù di Nostra Produzione</i>	€ 6,00
<i>Cheesecake</i>	€ 6,00
<i>Delizia al Limone Sal De riso</i>	€ 6,00
<i>Crostata alla Marmellata Nostra Produzione</i>	€ 6,00
<i>Profitterole in coppetta</i>	€ 6,00
<i>Soufflé al Cioccolato Caldo</i>	€ 6,00
<i>Meringata con Cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Tartufo Bianco, Nero,</i>	€ 6,00
<i>Coppa Gelato Amarena o Cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Sorbetti Limone, Amarena, Mandarino, Pompelmo Rosa, Mela Verde</i>	€ 6,00
<i>Panzerotto Ripieno di Nutella</i>	€ 6,00
<i>Ananas</i>	€ 6,00
<i>Torroncino Affogato al Caffè</i>	€ 6,00
<i>Gelato Cioccolato/fior di latte</i>	€ 4,00

## **I Nostri Vini Bianchi**

<b><i>Vermentino</i></b>	<b>€ 16,00</b>
<b><i>Muller Thurgau</i></b>	<b>€ 16,00</b>
<b><i>Pinot Nero Frizzante</i></b>	<b>€ 18,00</b>
<b><i>Rosè Chiaretto</i></b>	<b>€ 18,00</b>
<b><i>Muller Thurgau Frizzante</i></b>	<b>€ 18,00</b>
<b><i>Chardonney</i></b>	<b>€ 19,00</b>
<b><i>Pinot Grigio</i></b>	<b>€ 19,00</b>
<b><i>Sauvignon</i></b>	<b>€ 19,00</b>
<b><i>Greco di Tufo</i></b>	<b>€ 21,00</b>
<b><i>Fiano d'Avellino</i></b>	<b>€ 21,00</b>
<b><i>Falanghina</i></b>	<b>€ 21,00</b>
<b><i>Lugana</i></b>	<b>€ 22,00</b>
<b><i>Gewurztraminer</i></b>	<b>€ 23,00</b>
<b><i>Langhe Arneis</i></b>	<b>€ 25,00</b>

# Locanda

## Conte Ghiotto

### I Nostri Spumanti

*Prosecco della Casa* € 15,00

*Spumante Dolce della Casa* € 15,00

*Rosè Frizzantino* € 16,00

*Valdobbiadene Cuvee* € 18,00

*Franciacorta Brut* € 28,00

*Bellavista Cuvè Brut* € 60,00

*Franciacorta Cà del Bosco* € 70,00

### I Nostri Vini Rossi

*Barbera Toso* € 16,00

*Bonarda* € 16,00

*Chianti Classico* € 16,00

*Chianti Riserva* € 20,00

*Dolcetto d'Alba* € 20,00

*Nero d'Avola* € 20,00

# Locanda

## Conte Ghiotto

<i>Morellino di Scansano</i>	€ 20,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 20,00
<i>Lambrusco</i>	€ 21,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	€ 25,00
<i>Primitivo di Manduria Doc</i>	€ 30,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	€ 35,00
<i>Santa Sofia Valpolicella</i>	€ 35,00
<i>Amarone</i>	€ 35,00
<i>Barbaresco</i>	€ 40,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 50,00
<i>Barolo</i>	€ 50,00
<i>Harmonium Nero d'Avola</i>	€ 55,00

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Bevande

**ACQUA € 2,00**

*Still and Sparkling Water*

**BIBITE € 3,50**

*Coca Cola – Orange – Sprite - Tonica - Lemon*

### Birra Spina

**Media € 5,50    Piccola € 4,00**

### Birre Bottiglia

**BECK'S 0,33 cl € 4,00**

**Ichnusa 0,33 cl € 5,00**

**WEISS 0,50 cl € 6,00**

**ROSSA Artig. 0,50 cl € 6,00**

# Locanda

## Conte Ghiotto

### Vino della Casa     *Our wine selection*

<b>Calice</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Quartino di vino della casa</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Mezzo Litro di vino della casa</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Litro di vino della casa</b>	<b>€ 12,00</b>

### CAFFETTERIA

<b>Caffè</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Marocchino</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Decaffeinato</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Caffè Orzo</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>The/Infusi</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Ginseng</b>	<b>€ 2,50</b>

### **Grappa**

	<b>€ 4,50</b>
<b>Grappa Riserva (Diciotto Lune – Of Bonollo)</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Whisky ( Jack Daniel's)</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Whisky Riserva</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Rum (Pampero)</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Rum Riserva (Zacapa)</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Amari Rupes, Jefferson, Of Bonollo</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Amari Digestivi</b>	<b>€ 5,00</b>

**COPERTO € 2,50**

# Locanda

## Conte Ghiotto

LOCANDA CONTE GHIOTTO

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. **INOLTRE NON ABBIAMO CUCINA PER CELIACI E IN CASO COMUNQUE DI ORDINAZIONE NON GARANTIAMO LA TOTALE INCONTAMINAZIONE DEL CIBO DA FARINE E DERIVATI CHE POSSANO CREARE PROBLEMI DI SALUTE**

**Un nostro Responsabile incaricato è a Vostra disposizione per fornire supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime, per informarVi della eventuale presenza di allergeni.**

LA DIREZIONE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
(allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)

1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)	8) frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2) Crostacei e prodotti a base di crostacei	10) sedano e prodotti a base di sedano
3) Uova e prodotti a base di uova	11) Senape e prodotti a base di senape
4) Pesce e prodotti a base di pesce	12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
5) Arachidi e prodotti a base di arachidi	13) Lupini e prodotti a base di lupini
6) Soia e prodotti a base i soia	14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
7) Latte e prodotti a base di latte	

**ATTENZIONE !!!! le nostre preparazioni contengono glutine e prodotti a base di latte. Potrebbero contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, sedano, crostacei**

[www.locandaconteghiotto.it](http://www.locandaconteghiotto.it)