

GLUTEN FREE

LA GUIDA DEL FUORIPORTA

Chi ha detto che mangiare senza glutine vuol dire rinunciare al palato?

Da molti anni abbiamo fatto della cucina Gluten Free uno dei punti di forza della nostra ricerca. Abbiamo accettato una sfida: sfatare quello che per molti era un dramma, preparare piatti all'apparenza privi di attrattiva sensoriale. Le nostre proposte passano dalla voglia di mettere a proprio agio tutti i clienti, pensando anche alla loro salute.

PIZZA

Tutte le nostre pizze sono disponibili con impasto senza glutine fatto quotidianamente dai nostri pizzaioli, che cerchiamo costantemente di migliorare ricercando la ricetta perfetta per una pizza fragrante e gustosa.

Per mantenere la migliore fragranza le basi senza glutine di nostra produzione sono disponibili solo in misura pizza standard, pertanto non è possibile richiederle baby o stese.

PRIMI

La nostra pastaia confeziona ogni mattina pasta fresca senza glutine, ecco l'elenco delle paste sempre disponibili:

- CAPPELLETTI
- RAVIOLI
- GNOCCHI
- STROZZAPRETI
- TAGLIATELLE

Come pasta secca, spaghetti e penne sono sempre disponibili!

Abbinale al condimento che preferisci!

SECONDI

Perché rinunciare a una cotoletta o una grigliata di pesce?

Tutti i nostri secondi, sia di carne che di pesce, sono disponibili nella versione senza glutine, anche quelli con panatura!

DESSERT

Ecco le nostre dolcezze sempre senza glutine:

- MASCARPONE
- PANNA COTTA
- ZUPPA INGLESE
- CREME CARAMEL
- CREMA CATALANA
- BUDINO DI RICOTTA E MANDORLE
- YOGURT CON MIELE E NOCI

TUTTO DISPONIBILE SIA AL TAVOLO CHE DA ASPORTO

Per le nostre pietanze utilizziamo farina



Per info e prenotazioni - T. 0457 630180