

Bistrot del Corso

HOTEL & BISTROT

PIATTI

Valtellina € 8,00

bresaola, robiola 7 songino, cialda di parmigiano 7

Vergante € 8,00

hamburger *, cheddar 7 pomodoro, lattuga, cipolla,
salsa burger 3 4 10 patatine fritte

Mottarone € 9,00

OSSOBUCO CON CREMA DI PISELLI
carne di vitello, salsa di verdure, sedano 9, amido di mais 1

Val Grande € 7,00

tomino 7, patate novelle, bacon

Isola Bella € 7,50

LA PARMIGIANA "DEL CORSO"
melanzane *, pomodoro, mozzarella 7, crostone di pane 1

Le Borromee € 8,00

POLPETTINE AL SUGO CON PURÉE 7 12
carne bovina, sugo pomodoro, uovo 3, pangrattato 1
parmigiano 7, carota, sedano 9, cipolla

Orta € 9,00

POKE BOWL DI GAMBERETTI
riso basmati 1, gamberetti 2, pomodorini, piselli,
salsa greca 7

Maggiore € 9,00

BRASATO CON POLENTA O PATATINE FRITTE
carne bovina, salsa di vino rosso, pomodoro, sedano 9,

Viverone € 9,50

MEZZO GALLETTO IN UMIDO CON RISO BASMATI
galletto, cipolla, peperoncino, aglio, spezie, scorza limone, olio
extravergine, sedano 9, riso basmati

Tagliere Centovalli € 8,50

selezione di salumi e formaggi km0 1



Cacio e pepe

ZUPPE

Zuppa Vigezzina € 7,00

orzo perlato 1, carote, patate, sedano 9, cipolla, fagioli,
fecola di patate, prezzemolo, crostini 1

Zuppa Rustica Valsesia € 7,00

fagioli, ceci, farro 1, pomodoro, olio d'oliva, crostini 1

PRIMI PIATTI 1 7 € 8,00

DOLCI

Cannolo scomposto, ricotta 7 alle gocce di
cioccolato e mirtillo € 4,00

Tortino al cioccolato con gelato 1 3 5 7 8* € 4,00

Sfogliatina con crema pasticcera 3 7 e mirtillo € 4,00

* Prodotto al gelo

LISTA ALLERGENI

Si avvisa la Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate nel nostro locale potrebbero essere presenti in tracce uno o più dei seguenti allergeni (Reg. UE n. 1169/2011, dall'art. 3 al 16, D. lgs 231/2017) e, inoltre, che non avendo una cucina dedicata gli alimenti serviti potrebbero aver ricevuto contaminazione durante la fase di preparazione.

REF.	ALLERGENI	ESEMPI
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2	Crostacei e prodotti derivati a base di crostacei	sia marini che di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granghi, paguri e simili
3	Uova e prodotti a base di uova	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionati, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme, etc.
4	Pesce e prodotti a base di pesce	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano presenti anche in piccole dosi
6	Soia e prodotti a base di soia	latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e prodotti a base di latte	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8	Frutta a guscio e prodotti derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9	Sedano e prodotti a base di sedano	presentati in pezzi ma anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10	Senape e prodotti a base di senape	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovarne tracce in alcuni tipi di farine
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/1 o mg/kg espressi come SO ₂	prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e nei succhi di frutta
13	Lupini e prodotti a base di lupini	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di male, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc.