

Menu Lenotti “Ridotto”

Ristorante Costadoro

 **Opzione Vegana** 

1-ANTIPASTO

Funghi porcini e polenta



“Colle dei Tigli” Veneto IGT Bianco

2) BIS DI PRIMI PIATTI

Tagliatelle al tartufo e Fusilli con crema di piselli e zucchine



“Vigna le Giare” Chiaretto di Bardolino DOC Classico

OPPURE:

3) HAMBURGER

Macinato di legumi e verdure fatte in casa accompagnato da patate al forno



“Le Olle” Bardolino Superiore DOCG Classico

4) DESSERT

Frutta fresca della casa



Recioto della Valpolicella Classico DOCG

5) CAFFE' E DIGESTIVO

NB: I vini Lenotti non contengono prodotti di origine animale per cui possono essere gustati senza pensieri
da vegetariani e vegani
(vedere dichiarazione pagina seguente)

CANTINE LENOTTI

Via S. Cristina 1 - 37011 BARDOLINO (VERONA) ITALIA

Tel. 0039-045-7210484 - Fax 0039-045-6212744

www.lenotti.com - E-mail: info@lenotti.com

ITALIANO:

Con la presente, confermiamo che tutti i nostri vini sono prodotti senza l'utilizzo di componenti di origine animale e componenti contenenti glutine, sono quindi adatti a vegani, vegetariani e/o persone intolleranti/allergiche al glutine.

ENGLISH:

Hereby, we confirm that all our wines are produced without the use of components of animal origin and components containing gluten; they are therefore suitable for vegans, vegetarians and/or people intolerant/allergic to gluten.

DEUTSCH:

Hiermit bestätigen wir, dass alle unsere Weine ohne die Verwendung von Bestandteilen tierischen Ursprungs und glutenhaltigen Bestandteilen hergestellt werden; sie sind daher für Veganer, Vegetarier und/oder Personen mit Glutenunverträglichkeit/Allergie geeignet.

CANTINE LENOTTI SRL



Claudio Lenotti