

TRATTORIA DA PAOLINO

Elenco Allergenici

- 1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro.
 - 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 - 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.
 - 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia ed i loro prodotti.
 - 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.
 - 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
 - 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- * Pietanza contenente allergeni (vedere il numero corrispondente della lista, oppure l'asterisco)

Grazie e Arrivederci!



La Trattoria Da Paolino è da anni un punto di riferimento per quanti vogliono assaporare la vera Cucina Tipica della Gallura, piatti semplici ma con i sapori di una volta. Cucina familiare e cortesia Gallurese.



Menù Fisso



Menù Fisso

Antipasti

Salame, Coppa e conserve di stagione* . (*Rif. N.6)

Primi Piatti

Malloreddus (Gnocchi Sardi)* con Ragù classico di carne. (*Rif. N.1-3-7)
Ravioli di ricotta*, prezzemolo e scorza di limone
con Ragù classico di carne.

Secondi Piatti

Porchetto Aromatizzato al Mirto e al Rosmarino.
Contorno di Insalata mista.

Per Finire

Vi proponremo del Formaggio Pecorino Semistagionato* (*Rif. N.1-7)
Dolcetti Tipici Galluresi, Caffè, Mirto* e Filu Ferru*

.....

In alternativa al Porchetto è possibile ordinare:
delle Bistecche di Vitello o di Maiale oppure salsiccia.

Il Nostro è un Menù Tradizionale dove la maggior parte
delle Portate che vi presenteremo è di Nostra produzione.

Il Menù Completo comprende: Vino della Casa, Acqua e Bibite.
È al prezzo fisso di € 33,00 per Adulto.
I bambini di età dai 5 ai 12 anni pagano la metà.

Trattoria da Paolino vi augura Buona Cena!



Menù Fixed

Starter

Salame, Coppa and seasonal conserves* . (*Rif. N.6)

First Courses

Malloreddus (Typical Sardinian Pasta)* with classic Ragù sauce. (*Rif. N.1-3-7)
Ricotta Ravioli* with Parsley and Lemon zest
with classic Ragù sauce.

Second Courses

Roast Suckling Pig (Typical Sardinian Dish) Flavored at
Typical Mirto Flowers and Rosemary. Whit Side of Mixed Salad.

At The End

We will propose at Typical Pecorino Cheese Semi-Mature* (*Rif. N.1-7)
Typical Sardinian Cookies, Caffè, Mirto* (Typical Liquor)
and Filu Ferru* (Typical Distilled).

.....

Beef Steak or Pork Chops or sausage are always available.
When the suckling pig is finished.

We use only, Fresh, Home Made Produce, produced by us.
For you to enjoy the highest quality Sardinian Dishes.

This "Fixed" Menù Complete included: Wines Red or White, Water.
The Price is € 33,00 for Person and
We make a discount for children 5 / 12 years.

Enjoy Your Meal!