



1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio*;
- maltodestrine a base di grano*
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



2 Crostacei e prodotti a base di crostacei



3 Uova e prodotti a base di uova



4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



5 Arachidi e prodotti a base di arachidi



6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato*
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattolo



8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



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 Solfiti e Anidride Solforosa in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



13 Lupini e prodotti a base di lupini



14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Benvenuti a Le Leve

il ristorante educativo del Maggia

Le Leve ha nel nome l'essenza del proprio progetto: mettere al centro le nuove generazioni, gli studenti del Maggia, i protagonisti della ristorazione del futuro. Il nome, ispirato dalla parola francese l'élève: l'allievo, è stato scelto per comunicare che è al centro dell'intera attività del ristorante.

Il nostro Eduristorante è organizzato e condotto dalle studentesse e dagli studenti del Maggia e rappresenta un potenziamento dell'offerta formativa (D.P.R. n.275/1999; L. n.107/2015; D.I. n. 129/2018) per studenti, famiglie, personale scolastico, stakeholders.

Il contributo EQUO:

I contributi di seguito riportati rappresentano la mera copertura dei costi sostenuti per il potenziamento dell'offerta formativa.

Contributo equo per 3 portate Euro 28,00

Contributo equo per 4 portate Euro 35,00

La quota WOW:

E' un contributo dell'importo di €5,00 a persona che potrete dare solo se l'intero gruppo di lavoro è riuscito a farvi vivere un'esperienza molto piacevole, anche oltre le aspettative.

Le quote WOW raccolte sono utilizzate per far vivere agli studenti esperienze formative come clienti in strutture ristorative e ricettive selezionate.



TUTTI I GIOVEDÌ E VENERDÌ DALLE 19.00 ALLE 20.15

Menu

ANTIPASTI

Uovo, asparagi verdi, crumble al pane nero



Ceviche di trota salmonata agli agrumi e agrodolce ai lamponi
con panna acida al lime



Paris-Brest ai semi di lino e spuma all'Asiago DOP
con petali di prosciutto crudo e nocciole Piemonte



Tartare di manzo con bagna cauda e pane biscottato al miele



PRIMI

Elisir di carote e zenzero con canederli alle erbe



Tagliatelle alla barbabietola
e fondente al gorgonzola IGOR Riserva Leonardi
con gocce di ciliegia e pesto di noci



Gnocchi di patate alla curcuma ripieni di pesce di lago e crema di piselli



Riso Carnaroli Falasco mantecato al ragù di anatra
con olio EVO al timo e arancia
(con riso Falasco - Casalbeltrame NO)



TUTTI I GIOVEDÌ E VENERDÌ DALLE 19.00 ALLE 20.15

Menu

SECONDI

Crostatina vegetariana alle due salse



Lavarello alla soia e gomasio con cavolfiore e cialda all'aglio dolce



Coscia di coniglio arrosto con mele, prugne e patate sbriciolate



Ganassino di maialino brasato al vino rosso con spinaci all'uvetta



DOLCI

Baci di dama con morbido all'espresso



Tre gusti per un dolce



Crema bruciata al cocco e zucchero di canna



Goccia al mascarpone e frutta fresca



Il personale di sala sarà lieto di proporvi il carrello di formaggi.