



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;
- latticolo



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

Pane, coperto e acqua microfiltrata inclusa

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.



PIANO DI EMERGENZA

Menu

INTERPRETAZIONE VEGETALE

Quattro portate per scoprire il nostro approccio al mondo vegetale



ANTIPASTI

Tortino di verdure, Ossolano DOP, terra di olive nere e composta di cipolle



Storione**, uova di trota, gel al Brachetto e panna acida



Magatello di manzo in tonnata, cialda al cucunci e pomodorino confit



PRIMI

Riso Carnaroli mantecato al burro affumicato, curcuma e aglio nero



Gnocchi** di ricotta, broccoli e pesce di acqua dolce



Ravioli** verdi ripieni di faraona*, polline e zafferano



Menu

SECONDI

Salmerino** alpino alla plancia, limone candito piccante e lattuga romana in tegame



Maialino, pancetta, nocciole, salsa al vino rosso



Pot* au feu, salsa verde, acciughe, purea di carote



DOLCI

Crostatina** alle castagne, zola, morbido al fieno



Caffè**, cioccolato, arancia



Cheesecake** pan di zenzero e glassa alla frutta



FORMAGGIO

Selezione di formaggi locali

€ 7.00

