



KURTIS
Club & Dinner

MENU⁹

CENA

ANIMATA

**Una cena completa e con tanti piatti in condivisione
e a rotazione mensile, stagionale o a tema serata**

**L'orario indicativo d'inizio cena è alle 21:30... e
quando meno ve lo aspettate, inizia l'animazione!**

MENU CENA ANIMATA

Arrosticini abruzzesi classici

All.: -

Strudel salato

All.: 1-3-7

“Roast Buffalo” fresco roastbeef di bufala
nostrana con riduzione di fondo di carne e spinaci

All.: -

Pinsa romana margherita a lunga
lievitazione

All.: 1-7

Mezze maniche ai tre pomodori

All.: 1

Sovracoscia di pollo croccante con
patate al forno

All.: -

Brownies al cioccolato con panna montata

All.: 3-7

Occasione speciale? Richiedi il nostro Maxi-Tiramisù (incluso) o una torta!

È richiesta la segnalazione di allergie al momento della prenotazione per organizzare il miglior servizio;

Sono disponibili opzioni **senza lattosio, senza glutine e vegetariane.**

KURTIS

Club & Dinner

Il **MENÙ CENA ANIMATA** è incluso di:

🍴 **Menù completo e variegato**

👗 **Guardaroba gratuito tutta notte**

🍷 **Calice di Prosecco di benvenuto oppure bibita/
analcolico di benvenuto** (per chi guida o non beve alcolici)

👨‍🍳 **Servizio al tavolo, acqua e pane**

🎤 **Animazione**

🎫 **Biglietto d'ingresso valido per tutta notte**
Valido anche per l'accesso dopo cena al Club

🍷 **Ampia carta vini con listino riservato a cena**
e 10% sconto nel dopo cena su tutte le bottiglie Club

€ 35 a persona
altre bevande/vini/cocktails a parte

INFO GENERALI:

- È richiesta la **segnalazione di allergie al momento della prenotazione** per organizzare il miglior servizio;
- Sono disponibili opzioni **senza lattosio, senza glutine e vegetariane (vegane su richiesta)**;
- Non si effettuano cambi/variazioni al menù in serata;
- È possibile richiedere **ogni tipo di torta** con quotazione speciale riservata a parte, oppure è possibile portare la **propria torta**, accompagnata da regolare scontrino; il prezzo per persona della quota cena rimane comunque invariato (€35); lo staff sarà lieto di mettersi a disposizione per effettuare l'uscita spettacolo con candeline, il ritiro, il taglio ed il servizio torta a tutti gli ospiti;
- L'orario di ingresso consigliato è alle 21:00 per godersi tutta la serata.

ELENCO ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menu' con il numero di riferimento;
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.