

MENÙ RISTORAZIONE



BRUNCH

VEGAN (1, 6) – 15€

Pane ai cereali tostato con crema di avocado e pomodori freschi, mattonella di Tofu al forno con curcuma, sale Kala namak, insalatina Bio
toasted cereal bread with avocado cream, fresh tomatoes, scrambled tofu with curcuma, Kala namak's salt, salad

BUONDI (1, 4, 8) – 18€

Pane ai cereali tostato con crema di avocado e pomodori freschi, salmone affumicato con rughetta e mandorle, insalatina Bio.
toasted cereal bread with avocado cream, fresh tomatoes, smoked salmon, rocket salad, almond, salad

PANINI FARINE ARTIGIANALI – 10€

CRUDO DOP E MOZZARELLA (1, 7)

CURED HAM AND BUFFALO MOZZARELLA (DOP)

BRESAOLA, RUCOLA, GRANA PADANA DOP, OLIO EVO BIO (1, 7)

BRESAOLA, ARUGULA, GRANA PADANO DOP, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PORCHETTA DI ARICCIA IGP (1, 8)

ITALIAN ROAST PORK FROM ARICCIA IGP

PANINERIA

CLUB MEDITERRANEAN - 10€ (1, 3, 4, 7, 10)

Pancarrè, tonno sott'olio, asiago, rucola, lattuga, cipolla di tropea, miele, aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino, maionese.

Whitebread, tuna fish, asiago cheese, rocket salad, lattuce, violet onion, honey, apple vi negar, olive oil, salt, mayonnaise.

ROAST BURGER - 14€ (3, 7, 10, 12)

Roastbeef, rughetta, parmigiano, maionese, glassa di aceto balsamico.

Roastbeef, arugula / rocket, parmesan cheese, mayonnaise, balsamic glaze.

ITALY BURGER- 12€ (7)

Mozzarella, pomodori, rughetta, origano, olio e sale.

Mozzarella, tomatoes, arugula, oregano, oil, salt.

CHEF BURGER - 12€ (4, 7)

Salmone affumicato, songino, crema di avocado, stracciatella di bufala, pomodori.

Smoked salmon, lamb's lettuce / corn salad, avocado cream, buffalo stracciatella, tomatoes.

TAGLIERI

TAGLIERE DI PORCHETTA D'ARICCIA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (7) – 20€

ROASTED PORK MEAT WITH BUFFALO'S MOZZARELLA

TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DOP CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP (7) – 17€

HAM SAN DANIELE WITH BUFFALO'S MOZZARELLA

TAGLIERE DI BRESAOLA CON RUGHETTA ESCAGLIE DI PARMIGIANO (7) – 17€

BRESAOLA WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN FLAKES

TAGLIERE MISTO – SALUMI, FORMAGGI, MIELI E MARMELLATE (MIN DUE PERSONE) (1,7, 9) – 25€

CHARCUTERIE BOARD, HONEY AND JAM MIN. 2 PERSONS

TAGLIERE DI FORMAGGI DOP CON MIELI E MARMELLATE (7) – 15€

MIXED CHEESES PLATTER WITH HONEY AND JAM

TAGLIERE DI SALUMI MISTI DOP E IGP – 15€

MIXED CURED MEAT PLATTER

RISTORANTE - OVERTURE

INSALATA CAPRICCIOSA (7) – 10€

CAPRICCIOSA SALAD

Lattuga, Rughetta, songino, radicchio, pomodorini, OLIVE, mais, mozzarella
Lettuce, Arugula, Lamb's lettuce, Radicchio, Cherry tomatoes, Olives, Corn, Mozzarella

INSALATA CAPRESE (7) – 12 €

CAPRESE SALAD

Mozzarella di bufala e pomodori a fette
Buffalo mozzarella and sliced tomatoes

INSALATA SALMONE (4) – 14€

SALMON SALAD

Lattuga, songino, Rughetta, salmone affumicato, olive e pomodorini
Lettuce, lamb's lettuce, rocket salad, smoked salmon, olives and cherry tomatoes

CONTORNI

VERDURE GRATINATE (1, 7) – 7€

MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, PATATE

GRATINATED VEGETABLES (eggplants, zucchini, bell peppers, potatoes)

PRIMI PIATTI

RISOTTO ASPARAGI (1, 7, 9) – 15€

RISOTTO WITH ASPARAGUS

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (1, 7, 9) – 15 €

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI (1, 2, 7, 12) – 15€

RISOTTO WITH SCAMPI CREAM

RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI CON ZEST DI LIME (1, 2, 7, 12) – 15€

ZUCCHINI AND SHRIMP RISOTTO WITH LIME ZEST

LASAGNETTE CLASSICHE AL RAGÙ DI BLACK ANGUS (1, 7, 9, 12) – 15€

CLASSIC LASAGNETTE WITH BLACK ANGUS RAGÙ

INSALATA DI FARRO (1) – 15€

SPELT SALAD WITH PACHINO OLIVES, ARUGULA, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

FARRO CON SALMONE E VERDURE DI STAGIONE (1, 4, 9) – 15€

SPELT SALAD SALMON AND SEASONAL VEGETABLES

GNOCCHI ASPARAGI E VONGOLE (1, 2, 3, 4, 9, 12, 14) – 15€

GNOCCHI WITH ASPARAGUS AND CLAMS

RISO SELVAGGIO ALLA SEPPIA (1, 4, 5, 7, 9, 12, 14) – 15€

RISOROSSO CON SEPPIA, PESTO DI PISELLI, POMODORO PACHINO. RED RICE WITH CUTTLEFISH, PEA
PESTO AND CHERRY TOMATOES

SECONDI PIATTI

TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA DI BUFALA (7) – 18 €

BEEF TARTARE WITH BUFFALO STRACCIATELLA

TARTARE DI MANZO CON OVETTO DI QUAGLIA A CRUDO (3) – 18 €

BEEF TARTARE WITH RAW QUAIL EGG

POLPETTINE DI BLACK ANGUS IN VASO COTTURA CON SUGO DI DATTERINO (1, 3, 7, 9) – 15€

BLACK ANGUS MEATBALLS COOKED IN A JAR WITH DATTERINO TOMATO SAUCE

ROASTBEEF CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA DOP (7, 9) – 18€

ROASTBEEF WITH ARGULA AND GRANA PADANO CHEESE

DESSERT – 8€

TAGLIATA DI FRUTTA

FRUIT PLATTER

DELIZIA AL LIMONE (1, 3, 7)

LEMON DELIGHT

Traditional Italian dessert, particularly from the Amalfi Coast and Sorrento. It consists of sponge cake soaked in limoncello liqueur, filled with a fresh lemon diplomat cream, and topped with a lemon sauce.

TIRAMISÙ 3 SAVOIARDI (1, 3, 7, 8)

TIRAMISÙ

MOUSSE AL CIOCCOLATO (1, 3, 6, 7, 8)

CHOCOLATE MOUSSE TARTLET

Un morbido biscotto brownie al cioccolato farcito con una delicata mousse al cioccolato 55% e decorato con ganache al cioccolato a latte.

A soft chocolate brownie biscuit filled with a delicate 55% chocolate mousse and decorated with milk chocolate ganache.

TORTINO RICOTTA E PERA (1, 3, 6, 7, 8)

RICOTTA AND PEAR TARTLET

Due deliziosi biscotti alla Nocciola ripieni di crema alla ricotta e pere William.

Two delicious hazelnut biscuits filled with ricotta and Williams pear cream.

CESTINO AMALFITANO (1, 3, 6, 7, 8)

Una friabile frolla al burro viene impreziosita da una ganache al limone e fragoline di bosco intere.

Crumbly butter shortcrust pastry enriched with a lemon ganache and whole wild strawberries.

TORTINO PASSIONE ALLA PESCA (1, 3, 6, 7, 8)

PEACH PASSION TARTLET

Un biscotto alla nocciola guarnito con una fresca mousse allo yogurt e pezzi di pesca.

A hazelnut biscuit topped with a fresh yogurt mousse and peach pieces.

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011 ELENCO ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



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 (1);
- maltodestrine a base di grano (1);
- 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 (1);
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato
- D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale 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;
- lattaiolo.



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. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni 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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.