

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).

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).

PANINERIA

CLUB MEDITERRANEAN - 9€ (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 vinegar, olive oil, salt, mayonnaise).

ROAST BURGER - 14€ (1, 7, 10)

Roast beef, rughetta, scaglie di parmigiano, pomodori secchi, glassa di aceto balsamico.

(Roast beef, rocket -arugula-, parmesan shavings, sun-dried tomatoes, balsamic vinegar glaze.)

ITALY BURGER- 12€ (1, 3, 7, 10)

Mozzarella, pomodoro, rughetta, origano, maionese, olio e sale.

(Mozzarella, tomatoes, rocket -arugula-, oregano, mayonnaise, oil, salt).

CLUB CHEF - 9€ (1, 4, 7)

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

(Whitebread, smoked salmon, lamb's lettuce -or corn salad-, avocado cream, buffalo stracciatella cheese, 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

PRIMI PIATTI - 15€

RISOTTO ALLA CREMA DI ASPARAGI CON GUANCIALE CROCCANTE E PARMIGIANO (1, 7)

RISOTTO WITH ASPARAGUS CREAM, PORK MEAT AND PARMESAN CHEESE

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI (1, 2, 4, 7, 9, 14)

CREAMY RISOTTO WITH LANGOUSTINES

RISOTTO CON ZUCCHINE, GAMBERETTI E ZEST AL LIME (1, 2, 4, 7, 9, 14)

CREAMY RISOTTO WITH COURGETTES, BABY PRAWNS AND LIME ZEST

LASAGNETTE AL RAGÙ (1, 3, 7, 9)

LASAGNETTA WITH MEAT SAUCE (RAGÙ)

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA (1, 3, 7)

RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE

GNOCCHI GUANCIALE E CARCIOFI (1, 9)

GNOCCHI WITH CURED PORK CHEEK AND ARTICHOKES

GNOCCHI AL POMODORETTO FRESCO E BASILICO (1, 3)

POTATO GNOCCHI WITH FRESH CHERRY TOMATO SAUCE AND BASIL

SECONDI PIATTI - 18€

TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA DI BUFALA (7)

BEEF TARTARE WITH BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE

STRACCETTI DI MANZO AI CARCIOFI (9)

BEEF WITH ARTICHOKES

POLPETTE DI ZUCCHINE E QUINOA CON SEMI DI ZUCCA (1, 3, 7, 9)

ZUCCHINI AND QUINOA FRITTERS WITH PUMPKIN SEEDS

ROASTBEEF (9)

ROASTBEEF

SCALOPPINE DI POLLO ALL'ARANCIA (1, 6, 7, 9)

PAN-SEARED CHICKEN ESCALOPES IN A ZESTY ORANGE GLAZE

POLPETTE ALLA CACCIATORA (1, 3, 6, 7, 9)

(POLPETTE DI CARNE CON SALSA BRUNA)

MEATBALLS IN A RICH BROWN GRAVY

CONTORNI - 7€

SCAROLA

SAUTEED ESCAROLE

CARCIOFI ALLA ROMANA CON MENTUCCIA

ROMAN-STYLE ARTICHOKES WITH MINT

ZUCCA E CECI AL CURRY (7, 10)

CURRIED PUMPKIN AND CHICKPEAS

CAPONATINA DI VERDURE (8)

VEGETABLE "CAPONATINA" OF EGGPLANT, ZUCCHINI, BELL PEPPERS AND TOMATOES

BROCCOLETTI RIPASSATI

SAUTEED BROCCOLI RABE WITH GARLIC AND CHILI

DESSERT - 8€

DELIZIA AL LIMONE (1, 3, 6, 7, 8)


TROPICAL NEAPOLITAN L

TIRAMISÙ TRE SAVOIARDI (1, 3, 7, 8)

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.