



*"Lasciate che il cibo sia la
vostra medicina e la
vostra medicina sia il cibo"*

Ippocrate di Kos

Gentile Ospite,

Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarle nel migliore dei modi. Di seguito l'elenco degli allergeni, i cui numeri sono riportati sotto ad ogni proposta:

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ecc);
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) Uova e prodotti a base di uova;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) Soia e prodotti a base di soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte;
- 8) Frutta a guscio, come mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci africane (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci Pecan (*Carya illinoensis (Wangenh)*), noci brasiliane (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti (mandorle, nocciole, noci ecc);
- 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) Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro espressi come anidride solforosa;
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi;

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04). I prodotti contrassegnati con un * sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore.

Colazione a buffet

Si comunica inoltre che dalle ore 07:30 alle ore 10:00 è disponibile la colazione a buffet tutte le mattine. E' preferibile una prenotazione, per i dettagli vi preghiamo di chiedere al personale in sala.

Antipasti

Crudo di pesce

con sorbetto di limone e sale Maldon

(4, 2, 14, 8, 6)

€ 20,00

Tagliata di polpo

tiepido con alici marinate e salsa con
frutto della passione*

(14, 4, 12)

€ 16,00

Calamaretto

grigliato croccante alle mandorle limonate
ripieno di verdure arrostate e salsa salmoriglio

(14, 8, 12)

€ 18,00

Parmigiana

di melanzane in polpetta fritta su
pappa al pomodoro

(4, 2, 1, 7, 14)

€ 14,00

Carpaccio

di scottona affumicato al forno al legno di ciliegio con
salsa ai frutti di bosco, rughetta selvatica e scaglie di grana

(7)

€ 18,00

Primi

Risotto Carnaroli € 18,00

mantecato all'olio EVO allo sfusato amalfitano con crudi e cotti di pesce

(1, 4, 2, 14)

Zitoni € 20,00

di Gragnano spezzati al ragu' di totani e provolone del monaco

(1, 7, 14)

Scialatielli dello Chef € 18,00

Al trionfo di mare e clorofilla di ruchetta selvatica

(1, 2, 4, 14)

Linguine € 20,00

Pastai Gragnanesi al riccio di mare con fagiolini croccanti e pomodorini gialli e rossi

(1, 14)

Risotto Carnaroli € 18,00

mantecato agli asparagi, mousse di caprino e spuma alla nduja calabrese

(1, 7)

Zuppa € 14,00

del contadino con crostini di pane casereccio

(1)

Secondi

Il trancio

€ 24,00

di pescato del giorno con verdure croccanti e court bouillon

(4)

Frittura

€ 20,00

del golfo di Salerno, baccalà, groviglio di verdure e salsa tzatziki*

(1, 2, 4, 14)

Zuppetta

€ 18,00

di gallinella con pomodorini gialli e rossi e tuile di pane piccante

(1, 4)

La Tagliata

€ 24,00

di scottona, al marsala con patate di montagna alle erbe mediterranee

(12)

Agnello

€ 24,00

in crosta di pane erborinato con patate novelle, asparagi e salsa all'aglianico

(12)

Quick drinks

Acqua € 3,00
Sorgesana naturale e Lete frizzante

Acqua + € 4,00
Panna, Ferrarelle e San Pellegrino

Soft drinks € 4,00
Coca Cola, Coca Cola zero, acqua tonica, ginger ale

Succhi € 6,00
Spremuta di arancia, estratto di mele o di carote

Vini al calice

Falanghina del Sannio - Fontanavecchia € 5,00
Coda di Volpe – Vadiaperti € 5,00
Selva delle Monache – Ettore Sammarco € 6,00
Biancolella – Tommasone € 7,00
Viognier – Omina Romana € 7,00
Chardonnay – Canicattì € 7,00
Aglianico del Taburno - Fontanavecchia € 5,00
Tramunte – Tagliafierro € 6,00
Nero d'Avola – Canicattì € 7,00
Cabernet sauvignon/franc, merlot – Omina Romana € 9,00
Etna Rosso – Planeta € 7,00
Thesauri – Tagliafierro € 6,00
Prosecco – Soligo € 7,00

Coperto € 3,00