



GIARDINO

HOTEL E RISTORANTE



*OSTRICHE
CON SALSA BLOODYMARY*

allergeni [6,12,14]

da 4 a 6 € cad.

a seconda della disponibilità e del mercato

CRUDO MISTO

[2,3,4,6,9,10,14]*

(Carpacci e tartar di pesce, molluschi, crostacei)

32

TARTARE DI TONNO

[3,4,9,10,12]

(Verdure in agrodolce, maionese alla senape e zabaione salato)

18

CARPACCIO DI SALMONE

[1,3,4,]

(Leggermente affumicato e marinato agli agrumi,
focaccia calda, cetriolo e salsa tartara)

16

CEVICHE DI RICCIOLA

[4,6,9]

(Leche de Tigre, sedano, cipolla marinata, chips di
patate dolci e salsa piccante)

18

Antipasti

VAPORATA DI MARE

[2,4,9,12,14]*

(Selezione verde di Lusìa, filangè di verdure fresche e olio al limone)

16

IMPEPATA DI COZZE

[1,12,14]

(Crostini di pane all'aglio e basilico fresco)

12

POLPO ALLA PIASTRA

[7,14]*

(La sua acqua, purè di patate e verdure di stagione in padella)

16

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

[1,7,9]

(La nostra giardiniera e panzanelle fritte)

14

PROSCIUTTO SERRANO RISERVA AL COLTELLO

[1]

(Pan con Tomate alla Catalana)

16

La nostra pasta fresca

GNOCCHI “GIARDINO”

[1,2,3,7,9]*

(Agli scampi e la loro salsa)

16

AGNOLOTTI

[1,2,3,4,7,9,14]*

(Ripieni di burrata e gamberi in guazzetto di vongole
e filangé di zucchini)

18

TAGLIOLINO

[1,2,3,4,9,14]*

(Ai frutti di mare con pomodoro e basilico fresco)

16

TAGLIATELLA

[1,3,9,12]

(Al nostro ragù di cinghiale)

14

Secondi

PESCE ALLA “VERNACCIA”

[4,9,12]

(Trancio di pescato a seconda del mercato con patate e zucchine arrosto, capperi, olive e pomodoro secco)

22

GRIGLIATA DI PESCE

[2,4,14]*

(Verdure di stagione, salsa Chemicurry e riduzione di crostacei)

24

BACCALÀ IN DOPPIA COTTURA

[1,4,12]*

(Polenta alla piastra, cipolla rossa caramellata e crema di peperoni)

22

FRITTO MISTO DI BARCA

[1,2,3,4,14]*

(Verdure in tempura e la nostra maionese speziata)

18

FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA

[9,12]

(Fondo bruno, riduzione di vino rosso e patate al rosmarino)

18

Contorni

INSALATA MISTA

[9]

3

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO

4

VERDURE GRIGLIATE

4

PATATE FRITTE *

3

PINZIMONIO DI VERDURE

[9]

4

Bevande

ACQUA

NATURALE / FRIZZANTE 0,4L, 0,7L

2 € / 3 €

BIBITE ANALCOLICHE

3 €

CAFFE

2 €

COPERTO

3 €

VINO

BIANCO ALLA SPINA, FERMO/ BOLLICINE 1 L

7 €

AMARI

3 €

GRAPPA

5 €

WHISKY / RUM

8 €

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
- 8** LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
- 7** FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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 So₂.
- 13** LUPINI e prodotti derivati
- 14** MOLLUSCHI e prodotti derivati
- *** Per garantire qualità e sicurezza, alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti a trattamento di abbattimento o conservazione a bassa temperatura, in base alla disponibilità del mercato.

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