



GRRO' 18

Ristorante Mediterraneo
con Pizzeria

EAT MENU

Pranzi e Cene di lavoro
Cerimonie
Aperitivi
Due ampie sale
con giardino esterno

CARNE

ANTIPASTI

- Bocconcini di Crudo di Parma con maionese al Parmigiano Reggiano € 13,00
- Battuto di toro o cavallo marinato con cialda croccante di mais € 15,00

PRIMI

- Paccherini con crema di zucchine, pancetta croccante e granella di noci € 13,50
- Risotto meneghino con midollo di vitella € 14,00

SECONDI

- Hamburger gourmet confezionato a mano con carne di chianina e pecorino, accompagnato da patatine fritte e salse preparate dal nostro chef € 18,00
- Tartare di fassona ai 6 condimenti (acciuغه, capperi, cetriolini, cipolla, olive e tuorlo d'uovo) € 18,00

DESSERT

- Cheesecake alla fragola € 5,00

Allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

In base alla disponibilità del mercato, per alcune preparazioni e per alcune lavorazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine.

PESCE

ANTIPASTI

- Insalata di scampi con mela verde e radicchio caramellato € 13,00
- Pescato nudo e crudo € 15,00

PRIMI

- Bavette di grano duro con muscoli di mare, calamaretti e pomodoro pachino € 15,00
- Riso basmati con gamberi al profumo di aneto € 15,00

SECONDI

- Trancio di baccalà su letto di crema dolce all'aglio € 18,00
- Guazzetto in cartoccio di pesce fresco del giorno e crostacei € 18,00

DESSERT

- Carpaccio di ananas al pepe rosa € 5,00

VEGETARIANO

ANTIPASTI

- Crudità di verdure in zalmperio € 11,00
- Ortaggi di stagione in pastella serviti in cono paglia € 11,50

PRIMI

- Taglierini cacio e pepe € 11,50
- Risotto del duca di Corigliano con scaglie di liquirizia € 12,00

SECONDI

- Fagottino di ricotta alle erbe € 11,00
- Uovo con batonnet di verdure estive € 11,00

DESSERT

- Tortino in base di Pan di Spagna con crema allo zenzero € 5,00

Contorni €5,00

Patate Fritte/Prezzomolate/Forno



Funghi Porcini



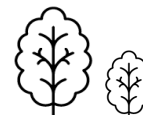
Verdure Grigliate



Radicchio alla brace



Insalata



DOLCI

IL GELATO

€ 4,00

fior di latte, fragola, nocciola, cioccolato e limone

I SORBETTI

limone, fragola e mela verde

I TARTUFI

classico, bianco, alla nocciola e al torroncino

I DOLCI FATTI IN CASA

€ 5,00

per conoscere la proposta del giorno rivolgersi al personale di sala

BEVERAGGIO

- Acqua minerale e naturale 0,75 lt	€ 2,50
- Bibite in lattina 0,33 lt	€ 2,50
- Birra alla spina piccola 0,20 lt	€ 3,50
- Birra alla spina media 0,40 lt	€ 5,00
- Birra rossa alla spina piccola 0,20 lt	€ 4,50
- Birra rossa alla spina media 0,40 lt	€ 7,00
- Birra panashe 0,40 lt	€ 6,00
- Vino della casa 0,25 lt	€ 2,50
- Vino della casa 0,50 lt	€ 4,50
- Vino della casa 1 lt	€ 8,00
- Vini in bottiglia (ved carta dei vini)	
- Caffè	€ 1,50
- Amaro	€ 3,00
- Liquore a partire da	€ 3,00

COPERTO €1,50