



Villa Fenaroli Palace Hotel

Menu 1 portata	€25
Menu 2 portate	€33
Menu 3 portate	€42

Tutti i menu comprendono: coperto, pane, acqua trattata naturale e gassata, un calice di vino bianco o rosso di nostra selezione (12), caffè

Antipasti

Selezione di salumi** del territorio con giardiniera artigianale
(9,12)

Tartare di scottona Irlandese** ai 9 ingredienti
(3,4,9,10,12)

Speck di trota affumicata al legno di ciliegio, burro acido e verza bicolore
(4,7,12)

Cubi di vitello cbt, salsa tonnata e cialde di pasta fillo*
(1,3,4,6,7,8,10,11,12)

Vaporata di riso basmati con avocado, zenzero agrodolce, code di gambero*
e salsa teriyaki (1,2,4,6,7,11,12)

**disponibile versione vegetariana senza l'aggiunta di gamberi*



Villa Fenaroli Palace Hotel

Primi piatti

Risotto cacio, pepe rosa e lime

(3,6,7,9)

Paccheri con calamaretti* scottati al peperoncino,
zucchine e bottarga di tonno (1,2,3,4,6,7,10,12,14)

Spaghetto trafilato al bronzo alle vongole*

(1,2,4,6,10,14)

Raviolo di bufala* al burro, vaniglia e menta

(1,3,6,7,10)

Schiacciata di semola* lievitata 72 ore con datterini gialli,
burrata e cristalli di basilico (1,3,6,7,9,10,11)



Secondi piatti

Tagliata di puledro 3.0
servita con pesto di rucola, peperoni agrodolci e chips di grana (3,6,7,8,9,12)

Ribs di maialino* marinate alla paprika con patate grenaille
(1,6,10,12)

Filetto di orata* planciato, insalatina di finocchio ghiacciato
e gel all'arancia (4,12)

Roll di pesce spada* con cuore di uvetta e pinoli, crema di piselli*
e chutney di cipolla rossa (1,3,4,6,7,8,9,10,11,12)

Uovo panato e fritto su letto di cime di rapa
ed emulsione al pomodoro secco (1,3,6,7,8,10,11,12)

Orologio di formaggi serviti con confettura di fichi
(3,7,8)

Contorni

€4,00

Patate al forno saporite

Verdure alla griglia

Insalata mista di stagione

Panache di verdure (9)

* Prodotto surgelato

** Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito. Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.

