



ALT

**STAZIONE
DEL GUSTO**



POLLO

POLLO RUSPANTE DI 1,2 KG MARINATO IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE E COTTO AL VAPORE, FRITTO INTERO DELICATAMENTE PER POCHI MINUTI, SENZA PANATURA, IN OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO, PER UNA FRITTURA PIÙ SANA E DELICATA. DORATO FUORI E SUCCOSO DENTRO.
SERVITO CON CHIPS E MAIONESE ^(3,12)

28

CHIPS E MAIONESE ^(3,12)

4

SALSE

MAIONESE ^(3,12)

0,5

CREMA DI POMODORO SPEZIATO

0,5

SENAPE ^(3,10,12)

0,5

CUCINA

LASAGNA AL RAGÙ ^(1,3,7,9)

10

CANNELLONI GRATINATI CON RICOTTA E SPINACI E SALSA DI PARMIGIANO ^(1,3,7)

12

TORTELLI DI PATATE CON CARCIOFI E PECORINO ^(1,3,7)

12

POLENTA CON RAGÙ E PARMIGIANO ^(7,9)

10

POLPETTE AL SUGO ^(1,7)

12

BACCALÀ CON SUGO DI DATTERINI E OLIVE ^(4,9)

16

COSTOLETTE CROCCANTI DI MAIALE ALLE ERBE ⁽¹⁾

12

BRASATO DI MANZO CON SALSA AL VINO ROSSO ^(1,9,12)

16

PURÈ DI PATATE ⁽⁷⁾

4

HAMBURGER> "BOMBA">

(1,3,6,12)

VITELLO>, MAIONESE, CREMA DI POMODORO SPEZIATO, CETRIOLO MARINATO, ICEBERG, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

10

BOMBA> VEGETARIANA

(1,3,6,12)

MEDAGLIONE VEGETARIANO>, MAIONESE, CREMA DI POMODORO SPEZIATO, CETRIOLO MARINATO, ICEBERG, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

13

BOMBA> SALATA

(1,3)

MAIALE FONDENTE>, VERZA ROSSA MARINATA, SENAPE E MISTICANZA (1,3,6,10,12)

10

BUFALA, POMODORO E BASILICO (1,3,6,7)

9

POLLO FONDENTE>, MAIONESE E ICEBERG (1,3,4,6,9,12)

10

PIATTO DEL PANE

PANE LABORATORIO NIKO ROMITO>; REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE BIOLOGICHE (1)

2

PANE SENZA GLUTINE (6,10)

2

TOAST

PANE IN CASSETTA SOLINA E SARAGOLLA> CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (1,6,7)

8

PANE SENZA GLUTINE CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (6,7)

8

PANE IN CASSETTA SOLINA E SARAGOLLA> CON POMODORO MARINATO E SCAMORZA (1,7)

8

SI PREGA CORTESEMENTE DI COMUNICARE QUALSIASI ALTRO TIPO DI INTOLLERANZA O IPERSENSIBILITA' A QUALSIASI ALTRO ALIMENTO PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINAZIONE.

INSALATE

POLLO³, LATTUGA, OLIVE E MAIONESE (3,9,12)

10

CECI, RISO NERO, MISTICANZA, POMODORO CANDITO E PESTO DI BASILICO (12)

10

FILETTO DI TONNO, FAGIOLI TONDINO E CIPOLLA CARAMELLATA (4,12)

11

MISTICANZA

4

ZUPPE

ZUPPA DI LEGUMI
(BORLOTTI, CANNELLINI, CECI, LENTICCHIE E PISELLI)

12

MINISTRA DI LEGUMI, CEREALI E POMODORO
(ORZO, FARRO, BORLOTTI, CANNELLINI, CECI, LENTICCHIE, PISELLI E POMODORO)

12

FOCACCIA³ RIPIENA

SALSICCIA³, SCAMORZA, CREMA DI POMODORO SPEZIATO E MAIONESE (1,3,6,7,12)

12

PORCHETTA, RUCOLA E MAIONESE (1,3,6,12)

10

PROSCIUTTO COTTO A VAPORE, MOZZARELLA DI BUFALA E MISTICANZA (1,6,7)

9

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI, STRACCHINO E MISTICANZA (1,6,7)

10

ARROSTO DI MANZO, MISTICANZA E SENAPE (1,3,10,12)

12

RICOTTA, SCAROLA, E OLIVE (1,7)

9

BOMBA > DOLCE

(1,3,6)

VUOTA (1,3,6)
SENZA LATTOSIO

2

CREMA > (1,3,6,7)

2,5

CONFETTURA DI ALBICOCCHIE (1,3,6)
SENZA LATTOSIO

2,5

CIOCCOLATO (1,3,6,7,8)

3

PISTACCHIO > (1,3,7,8)

3

DOLCI >

TORTA RAGGIO DI SOLE > (1,3,7,8)

PASTA FROLLA AL BURRO, CREMA PASTICCERA, SALSA AL MANDARINO
TARDIVO DI CIACULLI E MANDORLE TOSTATE

5

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO > (3,6,8)
SENZA LATTOSIO

4

BOCCONOTTO AL CIOCCOLATO (1,3,6,8)
SENZA LATTOSIO

2,5

TORTA RICOTTA E CIOCCOLATO > (3,6,7)

5

TORTA CAPRESE AL LIMONE > (3,8)
SENZA LATTOSIO

4

TIRAMISÙ > AL PIATTO (1,3,7)

6

CROSTATA RICOTTA E AMARENA > (1,3,7,8)

5,5

CROSTATA MANDORLE E ALBICOCCA > (1,3,7,8)

4

CROSTATA MANDORLE E CIOCCOLATO > (1,3,6,7,8)

4

CROSTATA CREMA E FRUTTA FRESCA > (1,3,7,8)

5

TORTINO MELA E MANDORLA > (3,7,8)

SENZA GLUTINE

4,5

TORTINO NOCCIOLA E GIANDUIA > (3,6,7,8)

SENZA GLUTINE

4,5

COLAZIONE

BRIOCHE NUVOLA

VUOTA (1,3,7)

2

CREMA[▶] (1,3,7)

2,5

CONFETTURA DI ALBICOCCHIE (1,3,7)

2,5

CIOCCOLATO (1,3,7,8)

2,5

PISTACCHIO[▶] (1,3,7,8)

3

PANNA (1,3,7)

3

CORNETTO

VUOTO (1,3,6)
NO LATTOSIO

1,8

CREMA[▶] (1,3,6,7)

2

CONFETTURA DI ALBICOCCHIE (1,3,6)
NO LATTOSIO

2

CIOCCOLATO (1,3,6,7,8)

2

PISTACCHIO[▶] (1,3,6,7,8)

2

QUADROTTO

NOCCIOLA E CIOCCOLATO (1,3,6,7,8,10)

0,5

CAFFETTERIA	
CAFFE	1,20
CAFFE DECAFFEINATO	1,50
ORZO	1,50
GINSENG	1,50
CAPPUCCINO	1,50
CAPPUCCINO CON LATTE VEGETALE/ SENZA LATTOSIO/DECA	2,00
VETRINO	1,50
VETRINO CON LATTE VEGETALE/ SENZA LATTOSIO	1,80
LATTE	1,00
LATTE VEGETALE/SENZA LATTOSIO	2,00
LATTE MACCHIATO	1,50
CAFFE' E LATTE	2,00
TE, INFUSI E TISANE	3,00
CAFFE SHAKERATO	3,50
CORREZIONE	0,50/3,00

BEVANDE	
ACQUA MICROFILTRATA 0.75L NAT/ GAS	2,00
ACQUA PET 0,50L (NAT/GAS)	1,50
ARANCIATA 0.33L	3,00
CEDRATA 0.33L	3,00
CHINOTTO 0.25L	3,00
COCA COLA 0.33L COCA COLA ZERO 0.33L	3,00
GASSOSA 0.20L	3,00
LIMONATA 0,25L	3,00
TONICA 0.33L	3,00
TE FREDDO PESCA/LIMONE 0.25L	3,00
NETTARI DI FRUTTA DI NOSTRA PRODUZIONE	4,00

COCKTAIL ALCOLICO E ANALCOLICO	
AMERICANO	6,00
NEGRONI	6,00
APEROL SPRITZ	5,00
CAMPARI SPRITZ	5,00
GIN TONIC	8.00/15.00

AMARI E LIQUORI	
GENZIANA	3,00
RATAFIA	3,00
LIMONCELLO	3,00
AMARO ALLE ERBE	3,00
LIQUIRIZIA	3,00

DISTILLATI	
RUM	4.00/15.00
WHISKY	6.00/15.00
COGNAC	6.00/15.00
GRAPPA	5.00/15.00
ETICHETTE SPECIALI	5.00/15.00

BIRRA MALTOLENTO	
BIRRA SPINA AMERICAN BLONDE ALE 0.3/0.4/0.5L	4,00/5,00/6,00
AMERICAN BLONDE ALE 0.33L	5,00
AMERICAN AMBER ALE 0.33L	5,00
SENZA GLUTINE 0.33L	5,00
ANALCOLICA 0.33L	5,00

BOLLICINE	5.00/25.00
------------------	------------

VINO BIANCO	5.00/25.00
--------------------	------------

VINO ROSSO	5.00/25.00
-------------------	------------

VINO ROSATO	5.00/25.00
--------------------	------------

PASSWORD WI-FI: guest@alt

PER EVENTUALI PREZZI NON ESPOSTI E NON RIPORTATI SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE

➤ USIAMO LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO/CONGELAMENTO/SURGELAZIONE DI ALCUNI ALIMENTI NON PER LA MERA CONSERVAZIONE DEI CIBI, MA COME ELEMENTO FONDAMENTALE DI UN LUNGO PERCORSO DI RICERCA SULLE TECNICHE DI LAVORAZIONE DELLA MATERIA PRIMA. LA SURGELAZIONE DEGLI ALIMENTI, INTERVENENDO NEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE, CONSENTE DI PREVENIRE LA PROLIFERAZIONE BATTERICA, MA SOPRATTUTTO CONSENTE DI PRESERVARE IL PATRIMONIO NUTRIZIONALE DELL'ALIMENTO STESSO E DI RAGGIUNGERE, GRAZIE ALLE TECNICHE DI RINVENIMENTO E COTTURA DEL "METODO NIKO ROMITO", UN RISULTATO FINALE CHE ALTRIMENTI NON SAREBBE POSSIBILE.

** PER IL LIBRO INGREDIENTI COMPLETO RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI; B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO; C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; D) 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: A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI; B) 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: A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO; B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA; C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA; D) ESTERE DI ETANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA. **7. LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE: A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA; B) LATTIOLO. **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 ILLINOINENSIS (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.