

LA PROPOSTA D'ESTATE

Ivano Monzi



PARK HOTEL
AI CAPPUCCINI

LE NOSTRE PROPOSTE ESTIVE

GLI ANTIPASTI

TARTARE DI SALMONE E GAMBERO CON CAPESANTE PANATE.....	€ 20,00
(* 1-4-14)	
FIORI DI ZUCCA CROCCANTI CON BACCALÀ E RICOTTA.....	€ 18,00
(* 1-4-7)	
CREMA DI FAVE DECORTICATE, BURRATA E ROSSO AL TARTUFO.....	€ 18,00
(* 3-7)	

I PRIMI PIATTI

RISOTTO CON PESTO DI MELANZANE E GAMBERI.....	€ 18,00
(* 4-7-12)	
PACCHERI CON POMODORO PENDULO, RICOTTA FRESCA E SALATA.....	€ 17,00
(* 1-7)	
RAVIOLI DI SEPIE CON CREMA DI PISELLI.....	€ 19,00
(* 1-3-7-14)	
CREMA DI ZUCCA GIALLA CON PRALINE DI CICORIA E FORMAGGIO.....	€ 16,00
(* 7)	

I SECONDI PIATTI

VENTAGLIO DI FARAONA CON LIME E SALSA ALLO ZENZERO.....	€ 23,00
(* 9-12)	
SCALOPPA DI OMBRINA CON PATATE, PORRI E OLIVE TAGGIASCHE.....	€ 24,00
(* 4)	
VELI DI VITELLO CON SALSA TONNATA.....	€ 23,00
(* 3-4-9-12)	

LE PASTE ITALIANE (* 1)

GLI SPAGHETTI - PASTIFICIO MASCIARELLI AQUILA (ABRUZZO)
I RIGATONI - PASTIFICIO MARTELLI PISA (TOSCANA)
LE PENNE - ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI MAGLIE LECCE (PUGLIA)
I PACCHERI - PASTIFICIO F.LLI SETARO TORRE ANNUNZIATA (CAMPANIA)
GLI SPAGHETTI INTEGRALI BIO - PASTIFICIO GAROFALO GRAGNANO (CAMPANIA)
GLI SPAGHETTI DI RISO BIO - PASTIFICIO FIOR DI LOTO ANDRIANI GRAVINA (PUGLIA)
TAGLIATELLE - PORTA DI SANT'UBALDO (GUBBIO-UMBRIA)
FUSILLI - PORTA DI SANT'UBALDO (GUBBIO-UMBRIA)

LE SALSE CLASSICHE

LA CARBONARA (* 3-7) L'AMATRICIANA (* 7) IL CACIO E PEPE (* 7)
L'ARRABBIATA L'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
IL POMODORO FRESCO E BASILICO (* 7-9)



€ 17,00

DALL' UMBRIA





GLI ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE CON FONDUTINA DI POMODORO E BASILICO.....	€ 17,00
(* 1-7)	
INSALATINA DI CARNE SALATA CON PINZIMONIO DI VERDURE E GELATO AL PARMIGIANO.....	€ 18,00
(* 7-9)	
PANZANELLA ALL'EUGUBINA.....	€ 15,00
(* 4-7)	
PAPPA AL POMODORO CON MOZZARELLA DI MONTECRISTO.....	€ 15,00
(* 1-7)	

I PRIMI PIATTI

 FRASCARELLI AL POMODORO E BASILICO.....	€ 17,00
(* 1-3-7)	
 TAGLIATELLE TIRATE A MANO AL TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 19,00
(* 1-3-7)	
TORTELLONI CON ZUCCHINE IN FIORE E FORMAGGIO DI FOSSA.....	€ 18,00
(* 1-3-7)	

I SECONDI PIATTI

PICCIONE ALLA GHIOTTA.....	€ 25,00
(* 3-9-12)	
 TAGLIATA DI CHIANINA AL ROSMARINO.....	€ 23,00
 SPIEDO DI MAIALE ALLA GRIGLIA.....	€ 22,00
ROTOLO DI CONIGLIO CON LE SUE VERDURE, TIMO E MENTA.....	€ 23,00
(* 9-12)	
SELEZIONE DI INSALATE FRESCHE.....	€ 8,00
 TAGLIERE CON LA NOSTRA SCELTA DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI.....	€ 19,00
(* 7)	
 HAMBURGER DI CHIANINA BATTUTO A MANO CON PATATE CROCCANTI.....	€ 25,00
(* 1-7-10-11)	
HAMBURGER VEGANO DI CECI CON PATATE CROCCANTI.....	€ 20,00
(* 10-11)	

I NOSTRI PIATTI IN LEGGEREZZA

SALMONE MARINATO CON OLIO, LIMONATA E MISTICANZA.....	€ 17,00
(* 4)	
SASHIMI DI PESCE CON SALSA DI SOIA E WASABI.....	€ 20,00
(* 4-6-14)	
TARTARE DI MANZO CON VELI DI SEDANO E SCAGLIE DI PARMIGIANO.....	€ 19,00
(* 7-9)	
MINISTRONE DI VERDURE AL PESTO DI BASILICO.....	€ 15,00
(* 7-9)	
SPIEDINO DI POLLO RUSPANTE CONDITO CON JULIENNE DI LIMONE E ZENZERO.....	€ 18,00
GRAN PIATTO DI FRUTTA E VERDURA ALLA GRIGLIA.....	€ 19,00

(*) GLI ASTERISCHI STANNO AD INDICARE I TIPI DI ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIETANZA:
ALLERGENI – 1. Cereali contenenti glutine – 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 – 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 – 13. Lupini e prodotti a base di lupini – 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ALCUNI PRODOTTI, PER TECNICHE DI LAVORAZIONE E REPERIBILITÀ SUL MERCATO, POSSONO ESSERE CONGELATI



: KM 0 - GLI INGREDIENTI PROVENGONO DALLE FATTORIE DEL TERRITORIO EUGUBINO

I NOSTRI DOLCI

CHEESE CAKE CON SALSA ALLE AMARENE	€ 12,00
(* 1-7)	
PAVLOVA DI ANANAS AL PROFUMO DI MENTA E IL SUO SORBETTO	€ 12,00
(* 1-3-7)	
TIRAMISÙ	€ 11,00
(* 1-3-7)	
PASTICCIO DI MELE E UVETTA CON ZABAIONE AL PASSITO E LA SUA PUREA.....	€ 12,00
(* 1-3-7)	
TOZZETTI ALLE MANDORLE ED ANICE CON VINO LIQUOROSO.....	€ 10,00
(* 1-3-8)	
TORTA SOFFIATA ALLO YOGURT CON ZUPPETTA DI FRAGOLE.....	€ 10,00
(* 1-3-7)	
TORTINO AL PISTACCHIO CON CREMA ALLA VANIGLIA.....	€ 12,00
(* 1-3-7)	
CREMA CATALANA.....	€ 10,00
(* 1-3-7)	
I NOSTRI SORBETTI ALLA FRUTTA.....	€ 10,00
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA.....	€ 10,00
(* 7)	

(*) GLI ASTERISCHI STANNO AD INDICARE I TIPI DI ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIETANZA:
ALLERGENI – 1. Cereali contenenti glutine – 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 – 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 – 13. Lupini e prodotti a base di lupini – 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ALCUNI PRODOTTI, PER TECNICHE DI LAVORAZIONE E REPERIBILITÀ SUL MERCATO, POSSONO ESSERE CONGELATI