

LA PROPOSTA D'ESTATE

*Ivano Monzi*



PARK HOTEL  
AI CAPPUCCINI

# LE NOSTRE PROPOSTE ESTIVE

## GLI ANTIPASTI

CRUDO DI RICCIOLA E TONNO CON GELATINA AL TÈ VERDE ED INSALATINA DI RAVANELLI E FRAGOLE.....	€ 19,00
(* 4)	
FIORI DI ZUCCA CROCCANTI FARCITI CON BACCALÀ E RICOTTA.....	€ 18,00
(* 1-4-7)	
UOVO IN CAMICIA CON CREMA DI MELANZANE, BURRATA E TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 17,00
(* 3-7)	

## I PRIMI PIATTI

RISOTTO BOLLICINE E ZUPPA DI PESCE.....	€ 18,00
(* 4-7-12)	
PACCHERI CON POMODORO PENDOLO, RICOTTA FRESCA E SALATA.....	€ 17,00
(* 1-7)	
TORTELLONI DI ASPARAGI, CREMA ALL'UOVO E TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 19,00
(* 1-3-7)	

## I SECONDI PIATTI

✿ CARTOCCIO VEGETALE CON LE SUE SALSE.....	€ 21,00
(* 1-7)	
OMBRINA CON RISTRETTO DI POMODORO, BATTUTO DI OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E SPIEDO DI VERDURE GRIGLIATE.....	€ 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)

I CASARECCI DI GRANO KAMUT - PASTIFICIO LE PRIMIZIE GUBBIO (UMBRIA)

I FUSILLI - SENATORE CAPPELLI (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)	
PAPPA AL POMODORO CON MOZZARELLA DI MONTECRISTO.....	€ 15,00
(* 1-7)	

## I PRIMI PIATTI

 CIRIOLE AL RAGOUT BIANCO DI CINGHIALE.....	€ 18,00
(* 1-3-7-9-12)	
 TAGLIATELLE TIRATE A MANO AL TARTUFO DI GUBBIO.....	€ 19,00
(* 1-3-7)	
  ZUPPETTA DI FAVE E MENTUCCIA CON PRALINE DI CICORIA.....	€ 15,00

## I SECONDI PIATTI

PICCIONE ALLA GHIOTTA.....	€ 25,00
(* 3-9-12)	
 TAGLIATA DI CHIANINA AL ROSMARINO.....	€ 23,00
OTTOCOSTE DI MAIALINO IN Crosta Croccante al Finocchietto Selvatico.....	€ 22,00
(* 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.....	€ 24,00
(* 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)	
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



CHIEDI LA VERSIONE VEG!

## I NOSTRI DOLCI

CREMOSO ALLO YOGURT CON SOTTOBOSCO.....	€ 11,00
(* 7)	
CHEESE CAKE CON SALSA ALLE AMARENE.....	€ 12,00
(* 1-7)	
CREMA CATALANA CON LAMPONI.....	€ 10,00
(* 3-7)	
TIRAMISÙ.....	€ 11,00
(* 1-3-7)	
SEMIFREDDO ALL' AFTER EIGHT.....	€ 12,00
(* 7)	
TOZZETTI ALLE MANDORLE ED ANICE CON VINO LIQUOROSO.....	€ 10,00
(* 1-3-8)	
PESCA E BASILICO CON CRUMBLE ALLA VANIGLIA.....	€ 12,00
(* 1-3-7)	
SORBETTI ALLA FRUTTA.....	€ 10,00
MOUSSE AL CARMELLO CON GELATO AI PINOLI.....	€ 12,00
(* 7-8)	
CIALDA CROCCANTE CON GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA.....	€ 11,00
(* 1-3-7)	
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA.....	€ 10,00

(\*) 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