



ALT

STAZIONE
DEL GUSTO



POLLO FRITTO 🗝

POLLO RUSPANTE MARINATO IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE, 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 SUCCOSO DENTRO. SERVITO CON CHIPS DI PATATE E MAIONESE. ^(3,12)#

POLLO INTERO | 28

MEZZO POLLO | 16

PATATE 🗝

CHIPS SERVITE CON MAIONESE ^(1,3)
4,5

STICK* SERVITE CON MAIONESE ^(1,3)
4,5

PURÉ DI PATATE ⁽⁷⁾
5

PICCOLI MORSI (4 PEZZI) 🗝

ALETTE DI POLLO ^(1,12)#
ABBINALE CON SALSA BARBEQUE
6

BOCCONCINI DI SPINACI E QUINOA ^(1,12)#
ABBINALI CON SALSA MAIONESE
4

BOCCONCINI DI PATATE E FORMAGGIO ^(3,7)#
ABBINALI CON CREMA DI POMODORO SPEZIATA
4

POLPETTE BIANCHE ⁽¹⁾#
ABBINALE CON CREMA POMODORO SPEZIATA
4

SALSE 🗝

MAIONESE ^(3,12)
0,5

CREMA DI POMODORO SPEZIATA®
0,5

MAIONESE SENAPATA ^(3,10,12)
0,5

BARBEQUE
0,5

CUCINA 🗝

LASAGNA AL RAGÙ ^(1,3,7,9)#
12

POLPETTE AL SUGO ⁽¹⁾#
12

POLENTA AL RAGÙ ^(7,9)@
12

COSTOLETTE CROCCANTI DI MAIALE ALLE ERBE ^{*(1)}#
12

ARROSTO DI MANZO SENAPE E MISTICANZA ^(3,10,12)#
13

BOMBA* HAMBURGER* 🍷
PROVALA CON LE STICK DI PATATE E MAIONESE A SOLI 2 € IN PIÙ

BURGER DI MANZO*, CETRIOLO MARINATO, ICEBERG, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,
CREMA DI POMODORO SPEZIATA E MAIONESE ^(1,3,6,12)@

10,5

BURGER DI MANZO*, PANCETTA CROCCANTE, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, CETRIOLO MARINATO,
ICEBERG, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E MAIONESE ^(1,3,7,12)#

12

BURGER DI MANZO*, ROSTI DI PATATE, PANCETTA CROCCANTE, MISTICANZA,
SALSA BARBEQUE E MAIONESE ^(1,3,7,12)#

12

BURGER DI MANZO*, PORCINI, MOZZARELLA, MISTICANZA E MAIONESE SENAPATA ^(1,3,7,10,12)#

12

BURGER DI VENTRICINA*, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, CETRIOLO MARINATO, ICEBERG,
CREMA DI POMODORO SPEZIATA E MAIONESE ^(1,3,7,12)#

11

MEDAGLIONE VEGETALE DI SPINACI E QUINOA, POMODORO FRESCO, VERZA ROSSA MARINATA,
MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E MAIONESE ^(1,3,12)#

10

BOMBA* SALATA 🍷
PROVALA CON LE STICK DI PATATE E MAIONESE A SOLI 2 € IN PIÙ

MAIALE FONDENTE, VERZA ROSSA MARINATA, MAIONESE SENAPATA E MISTICANZA ^(1,3,10,12)#

10

POLLO FONDENTE, MAIONESE E ICEBERG ^(1,3,12)#

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 MOZZARELLA ^(1,7)@

8

PANE IN CASSETTA SOLINA E SARAGOLLA CON POMODORO CANDITO E MOZZARELLA ^(1,12)@

8

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

8

PANE SENZA GLUTINE CON POMODORO CANDITO E MOZZARELLA ^(6,7)

8

ZUPPA E MINESTRA 🍲

ZUPPA DI LEGUMI
(BORLOTTI, CANNELLINI, CECI, LENTICCHIE E PISELLI)
12

MINESTRA DI LEGUMI, CEREALI E POMODORO ⁽¹⁾
(ORZO, FARRO, BORLOTTI, CANNELLINI, CECI, LENTICCHIE, PISELLI E POMODORO)
12

INSALATE

POLLO, LATTUGA, VERZA ROSSA MARINATA, MAIONESE ^{(3,9,12)#}
10

CECI, RISO NERO, MISTICANZA, BATTUTO DI POMODORINO SECCO E OLIVE TAGGIASCHE
10

MISTICANZA
4

FOCACCE 🍞 RIPIENE

SALSICCIA*, MOZZARELLA, CREMA DI POMODORO SPEZIATA E MAIONESE ^(1,3,6,7,12)
12

POLPETTE AL SUGO, MOZZARELLA E BASILICO ^{(1,6,7)#}
10

PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI MARINATI E RICOTTA ^(1,6,7)
12

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E MISTICANZA ^(1,6,7)
10

FUNGHI PORCINI, PANCETTA E MOZZARELLA ^(1,6,7)
12

RICOTTA, SCAROLA, BATTUTO DI OLIVE E POMODORO SECCO ^(1,6,7)
10

ARROSTO DI MANZO, MISTICANZA E MAIONESE SENAPATA ^{(1,3,10,12)#}
12,5

BOMBA* DOLCE 🍷

VUOTA (1,3,6)
2,6

CREMA* (1,3,6,7) @
2,8

CONFETTURA DI ALBICOCHE (1,3,6)
2,8

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

PISTACCHIO* (1,3,6,7,8)@
3

DOLCI 🍷

CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO* (1,3,6,7,10)
5

TORTA RAGGIO DI SOLE* (1,3,6,7,8,10)
PASTA FROLLA AL BURRO, CREMA PASTICCERA,
SALSA AL MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI E MANDORLE TOSTATE
6

CROSTATA RICOTTA E AMARENE* (1,3,6,7,8,10,12)
6

TORTA AL CIOCCOLATO* (1,3,6,7,8,12)
4

TIRAMISÙ AL PIATTO* (1,3,7,8)
6

TORTINO NOCCIOLA E GIANDUIA* (3,6,7,8)
4,5

TORTINO MELA E MANDORLE*(3,7,8)
4,5

BOCCONOTTO (1,3,6,8)
2,5

SFERA*(1,3,6,7,8,)
3

TORTA FRANGIPANE* ALLA CREMA* E FRUTTA FRESCA (1,3,6,7,8,10)@
6



COLAZIONE



BISCOTTO

BISCOTTO NOCCIOLA E CIOCCOLATO* (1,3,6,7,8,10)@
0,5

CORNETTO*#

VUOTO (1,3,6)
1,8

CREMA* (1,3,6)
2

CONFETTURA DI ALBICOCHE (1,3,6)
2

CIOCCOLATO (1,3,6,7,8)
2

PISTACCHIO*(1,3,6,7,8)
2

BRIOCHE NUVOLA*

VUOTA (1,3,7)
2

CREMA* (1,3,6,7) @
2,5

CONFETTURA DI ALBICOCHE (1,3,7)
2,5

CIOCCOLATO (1,3,6,7,8)
2,5

PISTACCHIO* (1,3,6,7,8)@
3

PANNA (1,3,7)
3,5

CAFFETTERIA		AMARI E LIQUORI	
CAFFE - CAFFE MACCHIATO	1,20	GENZIANA	4,00
CAFFE DECAFFEINATO	1,50	RATAFIA	4,00
ORZO	1,50	LIMONCELLO	4,00
GINSENG	1,50	AMARO ALLE ERBE	4,00
CAPPUCCINO	1,50	LIQUIRIZIA	4,00
CAPPUCCINO CON LATTE VEGETALE/ SENZA LATTOSIO/DECA	2,00		
VETRINO	1,50		
VETRINO CON LATTE VEGETALE/ SENZA LATTOSIO	1,80	DISTILLATI	
LATTE	1,20	RUM	4.00/15.00
LATTE VEGETALE/SENZA LATTOSIO	2,00	WHISKY	6.00/15.00
LATTE MACCHIATO	1,50	COGNAC	6.00/15.00
CAFFE' E LATTE	2,00	GRAPPA	5.00/15.00
TE, INFUSI E TISANE	3,00	ETICHETTE SPECIALI	5.00/15.00
CAFFE SHAKERATO	4,50		
CAFFE AMERICANO	1,50		
CORREZIONE	1,00/3,00		
BEVANDE		BIRRA MALTOLENTA	
ACQUA MICROFILTRATA 0.75L NAT/ GAS	2,00	BIRRA SPINA ALT 0,30 CL	4,00
		BIRRA SPINA ALT 0,50 CL	6,00
ACQUA PET 0,50L (NAT/GAS) - ASPORTO	1,00	BIRRA BOTTIGLIA ROSSA ALT 0,33 CL	5,00
ACQUA PET 0,50L (NAT/GAS) - SERVITA	1,50	BIRRA BOTTIGLIA BIONDA ALT 0,33 CL	5,00
ARANCIATA 0,33L	3,50	BIRRA BOTTIGLIA ANALCOLICA 0,33 CL	5,00
CEDRATA 0,33L	3,50	BIRRA BOTTIGLIA SENZA GLUTINE 0,33L	5,00
CHINOTTO 0,25L	3,50		
COCA COLA 0,33L COCA COLA ZERO 0,33L	3,50	BOLLICINE	5.00/25.00
GASSOSA 0,20L			
LIMONATA 0,25L	3,50	VINO BIANCO	5.00/25.00
TONICA 0,33L	3,50		
TE FREDDO PESCA/LIMONE 0,25L	3,50	VINO ROSSO	5.00/25.00
ANALCOLICI 0,20L	2,00		
NETTARI DI FRUTTA DI NOSTRA PRODUZIONE 195gr	4,00	VINO ROSATO	5.00/25.00
COCKTAIL ALCOLICO E ANALCOLICO			
AMERICANO	6,00		
NEGRONI	6,00		
APEROL SPRITZ	6,00		
CAMPARI SPRITZ	6,00		
GIN TONIC	8,00/15,00		

PASSWORD WI-FI: alt@clienti2021

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, VALE A DIRE: GRANO (FARRO E GRANO KHORASAN), SEGALE, ORZO, AVENA 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'ALCOLETILICO 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 CAROTE NOI DI; 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 I; B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E 306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO DAL FANATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFANATURALE A BASE DI SOIA; C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI E STERI A BASE DI SOIA; D) ESTEREDISTA NOLOVEGETALE PRODOTTO DA STEROLIDIOLO 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'ALCOLETILICO 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 ILLINOENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLETIA 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'ALCOLETILICO 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.

IL PRODOTTO È REALIZZATO IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SESAMO, SOLFITI, LUPINI E MOLLUSCHI.

@ IL PRODOTTO È REALIZZATO IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SOLFITI.

I NUMERI SONO RIFERITI AGLI ALLERGENI RIPORTATI DI SEGUITO CON LA STESSA NUMERAZIONE DEL REG. UE 11/1169.

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