



ALT

**STAZIONE
DEL GUSTO**



POLLO FRITTO 🗝

POLLO RUSPANTE MARINATO IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE, COTTO AL VAPORE, FRITTO INTERO DELICATAMENTE PER POCCHI 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

BOCCONCINI DI POLLO PANATI ⁽¹⁾#
ABBINALI CON MAIONESE
6

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

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

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

PATATE, MERLUZZO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO DATTERINO, BASILICO ^(4,12)
12

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 (1,3,7,12)@

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

MEDAGLIONE VEGETALE, CETRIOLO MARINATO, ICEBERG, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA
IN AGRODOLCE, CREMA DI POMODORO SPEZIATA E MAIONESE (1,3,12)#

13

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

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

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 IN CASSETTA SOLINA E SARAGOLLA POLLO, SPINACINO E MAIONESE (1,3,12)@

10

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

8

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

8

PANE SENZA GLUTINE CON POLLO, SPINACINO E MAIONESE (3,6,12)

10

INSALATE 🗝️

POLLO, RISO ROSSO, MISTICANZA, VERZA ROSSA MARINATA, MAIONESE ^{(3,12)#}
10

CECI, RISO NERO, MISTICANZA, POMODORINO, BATTUTO DI PINOLI E BASILICO
10

FILETTO DI TONNO, CARCIOFI MARINATI, MISTICANZA, FAGIOLI TONDINO E POMODORO DATTERINO ^(4,12)
12

SPINACINO, CAPRINO, SEMI, POMODORO DATTERINO, CITRONETTE ^(7,12)
10

INSALATA DI POMODORI, BASILICO, OLIO
5

MISTICANZA
4

FOCACCE* RIPIENE 🗝️

FOCACCIA CON POLPETTE AL SUGO, SCAMORZA E BASILICO ^(1,6,7)
10

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

FOCACCIA TONNO, POMODORO FRESCO, POMODORO SEMIDRY, OLIVE TAGGIASCHE,
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, MAIONESE, MISTICANZA ^(1,4,6)
13

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

FOCACCIA CON RICOTTA, SCAROLA, BATTUTO DI PINOLI E BASILICO ^(1,3,6,7)
10

FOCACCIA CON ARROSTO DI MANZO CON SENAPE E MISTICANZA ^{(1,3,10,12)#}
13

BOMBA* DOLCE 🗝️

VUOTA (1,3,6)
2,2

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

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

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

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

DOLCI 🗝️

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

TIRAMISÙ AL PIATTO* (1,3,7,8)
6

TARTELLETTA ALLA FRUTTA* (1,3,7,8)@
5

TARTELLETTA CIOCCOLATO* (1,3,7,8)
3,5

TARTELLETTA CONFETTURA * (1,3,7,8)
3,5

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

TORTINO NOCCIOLA E LAMPONE (3,6,7,8)
5

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

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

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



COLAZIONE



BISCOTTO 🗝️

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

PLUMCAKE 🗝️

MINI (1,3)
2,5

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	
CAFFE - CAFFE MACCHIATO	1,20
CAFFE DECAFFEINATO	1,50
CAFFE SHAKERATO	4,50
CAFFE AMERICANO	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	1,20
LATTE VEGETALE/SENZA LATTOSIO	2,00
LATTE MACCHIATO	1,50
CAFFE E LATTE	2,00
TE, INFUSI E TISANE	3,00
CORREZIONE	1,00/3,00

BEVANDE	
ACQUA MICROFILTRATA 0.75L NAT/ GAS	2,00
ACQUA PET 0,50L (NAT/GAS) - ASPORTO	1,00
BICCHIERE D'ACQUA	0,30
ACQUA PET 0,50L (NAT/GAS) - SERVITA	1,50
ARANCIATA 0,33L	3,50
CEDRATA 0,33L	3,50
CHINOTTO 0,25L	3,50
COCA COLA 0,33L COCA COLA ZERO 0,33L	3,50
GASSOSA 0,20L	
LIMONATA 0,25L	3,50
TONICA 0,33L	3,50
TE FREDDO PESCA/LIMONE 0,25L	3,50
ANALCOLICI 0,20L	3,50
NETTARI DI FRUTTA DI NOSTRA PRODUZIONE 195gr	4,50

COCKTAIL ALCOLICO E ANALCOLICO	
AMERICANO	6,00
NEGRONI	6,00
APEROL SPRITZ	6,00
CAMPARI SPRITZ	6,00
GIN TONIC	10,00/15,00

AMARI E LIQUORI	
GENZIANA	4,00
RATAFIA	4,00
LIMONCELLO	4,00
AMARO ALLE ERBE	4,00
LIQUIRIZIA	4,00

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

BIRRA MALTOLENTA	
BIRRA SPINA ALT 0,30 CL	4,00
BIRRA SPINA ALT 0,50 CL	6,00
BIRRA BOTTIGLIA ROSSA ALT 0,33 CL	5,00
BIRRA BOTTIGLIA BIONDA ALT 0,33 CL	5,00
BIRRA BOTTIGLIA ANALCOLICA 0,33 CL	5,00
BIRRA BOTTIGLIA SENZA GLUTINE 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: 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 1; 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 (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'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