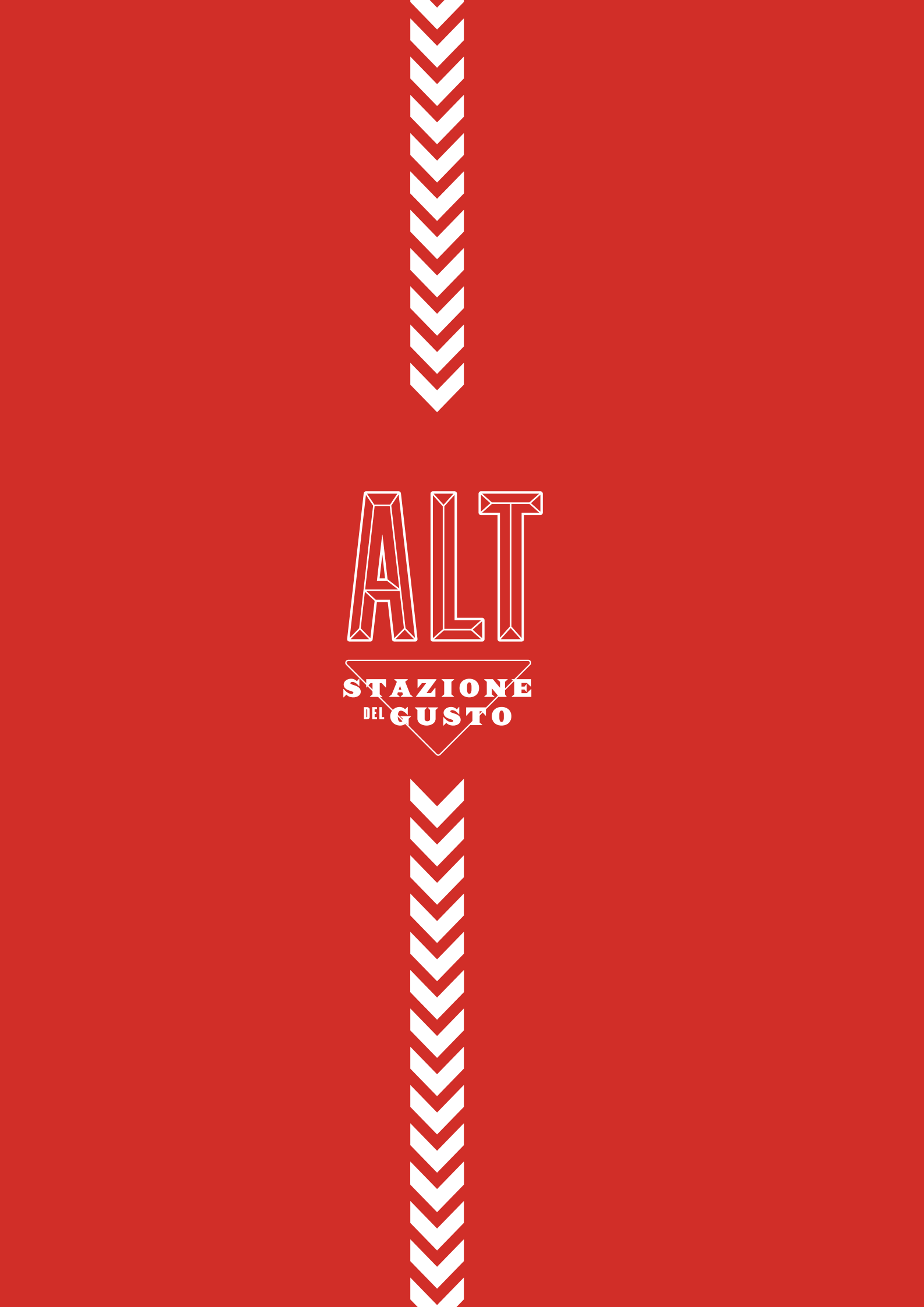

ALT
STAZIONE
DEL GUSTO

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

PURÈ DI PATATE (7)
5

PICCOLI MORSI FRITTI (4 PEZZI)

ALETTE DI POLLO (1,12)#
ABBINALE CON SALSA BARBEQUE
7

BOCCONCINI DI SPINACI E QUINOA(1,12)#
ABBINALI CON SALSA MAIONESE
7

BOCCONCINI DI PATATE E FORMAGGIO (1,3,7)#
*ABBINALI CON CREMA DI POMODORO SPEZIATA**
7

BOCCONCINI DI POLLO PANATI (1)#
ABBINALI CON MAIONESE
7

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)
12

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI, BURRO SALVIA E PARMIGIANO* (1,3,7)
12

POLPETTE AL SUGO* (1,3,6,7)#
10

PALLOTTE CACIO E OVA AL POMODORO* (1,3,6,7)
10

PARMIGIANA DI MELANZANE CON POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA* (1,3,7)
10

PATATE, BACCALÀ, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO (4)
14

FETTINA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA* (9)
14

COSTOLETTE CROCCANTI DI MAIALE ALLE ERBE *(1)#
13

ARROSTO DI MANZO TIEPIDO CON SALSA AL ROSMARINO (9,12)#
14

POLENTA* AL RAGÙ CON FORMAGGIO (7,9,12)
12

POLENTA* CIME DI RAPA* E FORMAGGIO (7)
12

CIME DI RAPA RIPASSATE*
6

ZUPPE

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

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

BOMBA* SALATA

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

POLLO FONDENTE, MAIONESE E ICEBERG (1,3,12)#
10

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

PIATTO DEL PANE

PANE LABORATORIO NIKO ROMITO, LIEVITO MADRE
E FARINE DI GRANI ANTICHI *(1)@
3

DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE CON PANE SENZA GLUTINE (6)

TOAST

PANE LABORATORIO NIKO ROMITO, LIEVITO MADRE
E FARINE DI GRANI ANTICHI *(1)@

DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE CON PANE SENZA GLUTINE (6)

PROSCIUTTO COTTO E SCAMORZA (1,7)
8

POMODORO CANDITO E SCAMORZA (1,12)
8

POLLO, SPINACINO E MAIONESE (1,7)
10

INSALATE

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

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

MISTICANZA
4

FOCACCE*

POLPETTE AL SUGO*, SCAMORZA E BASILICO (1,6,7)#
10

PROSCIUTTO COTTO, PATATE E SCAMORZA (1,6,7)#
12

PROSCIUTTO CRUDO, STRACCHINO E MISTICANZA (1,6,7)
13

RICOTTA, SCAROLA, BATTUTO DI POMODORO SECCO E OLIVE (1,3,6,7)
10

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

SALSICCIA*, MOZZARELLA E CIME DI RAPA* (1,6,7)
12

ATTENZIONE I PRODOTTI SENZA GLUTINE SONO PREPARATI E COTTI NELLO STESSO AMBIENTE IN CUI VENGONO LAVORATE FARINE DI GRANO, PUR PRESTANDO LA MASSIMA ATTENZIONE, NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI CONTAMINAZIONI CROCIATE

**I NUMERI SONO RIFERITI AGLI ALLERGENI RIPORTATI DI SEGUITO CON LA STESSA NUMERAZIONE DEL REG. UE 1169/11.
SI PREGA CORTESEMENTE DI COMUNICARE QUALSIASI ALTRO TIPO DI INTOLLERANZA
O IPERSENSIBILITÀ A QUALSIASI ALTRO ALIMENTO PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINAZIONE.**

BOMBA* DOLCE

VUOTA (1,3,6)
2,6

CREMA* (1,3,6.7) @
2,8

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

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 CREMA* E FRUTTA (1,3,7)
5

TARTELLETTA CREMA* E CIOCCOLATO (1,3,6,7,8)
3,5

TARTELLETTA CREMA* E ALBICOCCA (1,3,7,8)
3,5

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

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

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

TORTA AL CIOCCOLATO*(3,8)
5,5

TORTA AL CIOCCOLATO* CON PANNA(3,8)
6

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

TORTA RICOTTA E CIOCCOLATO* (3,6,7)
5

RICOTTA E VISCIOLE* (1,3,7,8)
6

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

COLAZIONE

BISCOTTO

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

PLUMCAKE

MINI AL CIOCCOLATO O LIMONE (1,3)
2,5

CORNETTO*#

VUOTO (1,3,6)#
1,8

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

CONFETTURA DI ALBICOCCHE (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 ALBICOCCHE (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

GIRELLA ALL'UVETTA* (1,3,7)
2,5

GIRELLA ALL'UVETTA* CON CREMA* E FRUTTA FRESCA (1,3,7)
4

FAGOTTINO VEGANO AL CIOCCOLATO* (1,6)
2

CAFFETTERIA

CAFFE - CAFFE MACCHIATO	1,30
CAFFE DECAFFEINATO	1,50
CAFFE SHAKERATO	4,50
CAFFE AMERICANO	2,00
ORZO	1,50
GINSENG	1,50
CAPPUCCINO	1,50
CAPPUCCINO CON LATTE VEGETALE / SENZA LATTOSIO	2,00
CAPPUCCINO DECA CON LATTE VEGETALE / SENZA LATTOSIO	2,20
VETRINO	1,50
VETRINO CON LATTE VEGETALE/ SENZA LATTOSIO	1,80
LATTE	1,20
LATTE VEGETALE/SENZA LATTOSIO	2,00
LATTE MACCHIATO	1,50
LATTE MACCHIATO CON LATTE VEGELATE / NO LATTOSIO	2,00
CAFFE E LATTE	2,00
CAFFE E LATTE CON LATTE VEGELATE / NO LATTOSIO	2,50
TE, INFUSI E TISANE	3,00
CIOCCOLATA CALDA/ CIOCCOLATA CON PANNA	3,50/4,00
CORREZIONE	1,00/3,00

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA 0.75L NAT/ GAS	2,00
ACQUA PET 0,50L (NAT/GAS)	1,50
BICCHIERE D'ACQUA	0,50
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	7,00
NEGRONI	7,00
APEROL SPRITZ	7,00
CAMPARI SPRITZ	7,00
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 MALTOLENTO

BIRRA SPINA ALT 0,30 CL	4,00
BIRRA SPINA ALT 0,50 CL	6,00
BIRRA BOTTIGLIA AMBRATA 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 | CASTEL DI SANGRO: alt@clienti2021 • MONTESILVANO: Clienti@alt

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

*UTILIZZIANO ALIMENTI PREPARATI CON LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO/CONGELAMENTO 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 BASEDI GRANO, INCLUSO DESTROSIO1; B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO1; C) SCIROPPI DI GLUCOSIOA 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 PRODOTT I ABASE 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 STEROLIDIOLIO 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 (AMYGDALUSCOMMUNISL.), NOCCIOLE (CORYLUSAV ELLANA), NOCI (JUGLANSREGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDI UMOCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYAILLINOINENSIS (WANGENH.) K.KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETI AEXCELSA), PISTACCHI (PISTACIAVERA), 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.

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 GLUTINEI,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.