HOTEL RISTORANTE
CONTINENTAL

Allergie, intolleranze e prodotti gelo

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA (<-18°), COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL MANUALE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE MEDIANTE SISTEMA HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04 PER RAGIONI IGIENICO SANITARIE E TUTELA DELLA SALUTE DELLA NOSTRA CLIENTELA.

SOME FRESH PRODUCTS ARE SUBJECTED TO RAPID TEMPERATURE REDUCTION (<-18°), AS DESCRIBED IN THE PROCEDURES OF THE FOOD SAFETY MANAGEMENT MANUAL USING THE HACCP SYSTEM PURSUANT TO EC REG. 852/04 AND EC REG. 853/04 FOR REASONS OF HEALTH OF OUR CUSTOMERS.

ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE SURGELATE O CONGELATE ALL'ORIGINE, SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO.
DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.

PLEASE NOTE THAT SOME INGREDIENTS MAY BE FROZEN DURING PREPARATION, ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY.
DURING THE PREPARATION OF THE MEAL IN THE KITCHEN, CROSS-CONTAMINATION CANNOT BE EXCLUDED.

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

CUSTOMERS ARE REQUESTED TO INFORM THE DINING STAFF OF ANY NEED FOR FOOD FREE FROM SPECIFIC ALLERGENS BEFORE PLACING AN ORDER.

LISTA DEGLI ALLERGENI:

1.	ARACHIDI E DERIVATI		5.	PESCE		9.	GLUTINE		13.	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	
2.	FRUTTA A GUSCIO		6.	SESAMO		10.	LUPINI		14.	UOVA E DERIVATI	
3.	LATTE E DERIVATI		7.	SOIA		11.	SENAPE				
4.	MOLLUSCHI		8.	CROSTACEI		12.	SEDANO				

HOTEL RISTORANTE
CONTINENTAL

Antipasti - Appetizers

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI LOCALI ACCOMPAGNATI DA MARMELLATE SENAPATE E PIADINA ROMAGNOLA

(3.9.11.13.)

A board of artisanal cured raw meats and local cheeses, served with mustard-infused fruit preserves and Piadina

€ 20.00 x 1 persona
€ 30.00 x 2 persone

MOSCARDINI STUFATI IN UMIDO CON SALSA DI DATTERINI ROSSI - GIALLI E CROSTONE DI POLENTA BIANCA FRITTA

(3.5.12.)

Stewed baby octopuses in a sauce of red and yellow datterini tomatoes, served with a slice of fried white polenta

€ 18.00

TOMINO GRIGLIATO ALLA PIASTRA SU TREVISANO BRASATO, FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI TARTUFO NERO

(2.3.13.)

Grilled Tomino cheese served over braised Treviso chicory, with porcini mushrooms and shavings of black truffle

€ 16.00

HOTEL RISTORANTE
CONTINENTAL

Primi piatti - First Courses

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA
RAVIOLI TIPICI BERGAMASCHI
RIPIENI DI CARNE E CONDITI
CON BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE

(2.3.9.14.)

Typical Home-Mead Meat Ravioli with Butter, Sage and crunchy Bacon

€ 16.00

RISOTTO ALLA ZUCCA MANTOVANA
CON FONDUTA DI FORMAGGIO CASTELMAGNO,
COTECHINO SBRICIOLATO
E GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE

(2.3.)

Pumpkin risotto with Castelmagno cheese fondue,
crumbled cotechino sausage and crushed Bronte pistachios

€ 20.00

TAGLIOLINI ALL'ASTICE
IN SALSA DI POMODORINI PICCADILLY
E CROSTACEI CON POLVERE DI PREZZEMOLO

(8.9.14.)

Tagliolini with lobster in a sauce of Piccadilly cherry tomatoes and shellfish, finished with parsley powder

€ 25.00

HOTEL RISTORANTE
CONTINENTAL

Secondi piatti - Main Courses

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE SERVITO CON PATATE NOVELLE AL FORNO

(PEZZATURA: CIRCA 250 GRAMMI)
(3.)
Beef Tenderloin with green peppercorns,
served with oven-roasted baby potatoes
€ 30.00

COSTOLETTA DI VITELLO PANATA ALLA VALDOSTANA BERGAMASCA (FONTINA E BACON CROCCANTE) CON PATATE

(3.9.14.)
Breaded veal cutlet with Fontina cheese and crispy bacon,
served with potatoes
€ 35.00

BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE IN GUAZZETTO CON CIPOLLE, PINOLI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI SU PUREÈ DI PATATE

(2.3.5.)
Monkfish morsels with onions, pine nuts, olives, and cherry tomatoes,
served over potato purée
€ 25.00

BRANZINO ALLA GRIGLIA SERVITO CON VERDURE GRIGLIATE O PATATE AL FORNO

(TEMPISTICA INDICATIVA DI COTTURA: MIN 25/30 MINUTI)
(5.)
Grilled sea bass with grilled vegetables or roasted potatoes
€ 25.00

HOTEL RISTORANTE
CONTINENTAL

Insalate - Salads

CEASAR SALAD
(3.9.11.14.)
PETTO DI POLLO GRIGLIATO, LATTUGA VERDE,
CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI PARMIGIANO,
SALSA CEASAR E PANCETTA CROCCANTE
Grilled chicken breast, green lettuce, croutons, Parmesan shavings, Caesar dressing, and crispy bacon

INSALATA GRECA
(3.)
FETA GRECA, CETRIOLI, POMODORINI,
OLIVE NERE, CIPOLLA ROSSA E ORIGANO
Greek Salad: Greek feta, cucumbers, cherry tomatoes, black olives, red onion, and oregano

INSALATA NIZZARDA
(5.14.)
LATTUGA VERDE, UOVO SODO, POMODORI,
FILETTI DI ACCIUGA, TONNO SOTT'OLIO, OLIVE
Nizzarda salad: green lettuce, hard-boiled egg, tomatoes, anchovy fillets, tuna in oil, olives

€ 20.00

HOTEL RISTORANTE
CONTINENTAL

Dessert Home - Made

TIRAMISÙ CLASSICO
(3.)
SAVOIARDI, CAFFÈ E CREMA GOLOSA AL MASCARPONE
Tiramisù made with Savoiardi Biscuits, Coffee and Mascarpone Cream

BONET PIEMONTESE A BASE DI CACAO E AMARETTI CON SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE
(2.3.7.9.13.14.)
Piemontese *bonet* made with cocoa and *amaretti* cookies, served with a dark chocolate sauce

CUBETTI DI BROWNIES AMERICANO TIEPIDO CON SALSA AL PISTACCHIO E CRUMBLE DI LAMPONI ROSSI
(2.3.7.9.13.14.)
Warm American-style brownie cubes with pistachio sauce and a red raspberry crumble

SFERA DI SEMIFREDDO AL TORRONCINO E MANDORLE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO E CREMA INGLESE
(2.3.13.14.)
Semifreddo sphere with nougat and almonds, featuring white chocolate shavings and crème anglaise

€ 7.00