



Menù

Ristorante
Zeta Club[®]

ANTIPASTI

Diaframma di manzo scottato con
crema di topinambur, salsa *chimichurri*
e rafano fresco ^(7,9,12)

15

Cavolfiore cotto a bassa temperatura
e scottato al burro, crema di mandorle,
olio al cavolfiore e semi misti ^(7,8,11)

14

Ceviche di salmerino e
capesante marinate al cocco e lime ^(4,9,14)

16

Polpo saltato con patate, fagiolini, rucola,
pomodorini canditi ed olivelle taggiasche
su *coulis* di pomodoro ⁽¹⁴⁾

16

PRIMI

Ravioli ripieni di pollo alla cacciatora,
crema di cime di rapa e fondo bianco di carne ^(1,3,4,7,9,12)

18

Gnocchi di zucca su fonduta di Gorgonzola, amaretti,
nocciole e riduzione di aceto balsamico ^(1,3,7,8,12)

16

Paccheri alla mediterranea con tonno fresco ^(1,4)

16

Riccioli con salsa alla *bouillabaisse*,
nero di seppia e olio al prezzemolo ^(1,2,4,9,12,14)

18

SECONDI

Aletta di suino, cipolline in agrodolce,
vellutata di pomodoro e fondo bruno ^(1,5,7,9,12)

20

Filetto di manzo glassato alla senape
con patate novelle saltate al burro nocciola
e erba cipollina ^(1,4,7,10,12)

24

Branzino croccante con scarola alla napoletana,
salsa *teriyaki* e maionese al limone ^(1,3,4,6,8,12)

22

Merluzzo in olio cottura, salsa alle erbe,
pil pil e babyverdure scottate ^(4,6,7,11,12)

23

CONTORNI

Puntarelle con olio alle acciughe⁽⁴⁾

5

Verdure alla griglia

5

Patate al forno

5

Giardiniera^(9,12)

5

Scarola alla napoletana^(8,12)

5

DOLCI

Tutti i dolci sono di nostra produzione

Pavlova, marmellata di agrumi, gel al mandarino di Ciaculli e panna aromatizzata ^(3,7,12)

7

Namelaka al lampone, *mousse* di cioccolato bianco, *crumble* di mandorle e cocco ^(7,8)

7

Tartelletta, crema pasticciera e frutta fresca ^(1,3,7,8)

7

Tiramisù ^(1,3,7)

6

Acqua (0,75l)	3
Caffè	2
Servizio	3
Coperto, <i>entrée</i> di benvenuto della cucina, pane fatto in casa		(1,8,11)

Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari: 1- Cereali contenenti glutine. 2- Crostacei. 3- Uova. 4- Pesce. 5- Arachidi. 6- Soia. 7- Latte. 8- Frutta a guscio. 9- Sedano. 10- Senape. 11- Semi di sesamo. 12- Anidride solforosa e solfiti. 13- Lupini. 14- Molluschi.

Nonostante le nostre procedure di controllo, non è possibile escludere la possibilità di contaminazione crociata degli alimenti a causa della presenza di allergeni nello stabilimento produttivo. I prodotti che necessitano di processi di conservazione, di surgelazione o di abbattimento termico, all'origine o in loco, sono trattati nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Il responsabile di sala rimane disponibile a fornire qualsiasi chiarimento sui prodotti. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge (Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3), il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

I prezzi del nostro listino sono espressi in Euro.