



Menù

Ristorante
Zeta Club®

ANTIPASTI

Tartare di manzo, capperi fritti, senape e
nocciole tostate (8,10)

15

Tagliere di salumi e formaggi
con tigelle (1,7,10,12)

13

Frisella con pomodori marinati, stracciatella ed
erbe aromatiche (1,7,12)

12

Seppie fritte, crema di piselli alla menta e
zenzero ed insalata di finocchio (10,11,12,14)

14

PRIMI

Spaghettoni alle vongole (1,12,14)

18

Fusillone con crema di zucchine alla
scapecce, ricotta affumicata e basilico (1,7,8)

16

Cappellacci di zucca al ragù o
burro e salvia (1,3,7,12)

14

Gnocchetti verdi con pesto di rucola, alici
marinate, pomodorini confit e mandorle (1,3,4,8)

16

SECONDI

Fritto misto con maionese al lime (1, 2, 12, 14)

18

Vitello tonnato (3, 4, 9, 12)

18

Filetto di manzo con salsa verde e
patate novelle (1, 4, 7, 12)

22

Carote al miele su crema di cannellini
e granola (5, 6, 8, 10, 11)

16

CONTORNI

Misticanza e pomodorini gialli e rossi

5

Patate al forno

6

Insalata di finocchio, cetriolo e mela verde

6

Verdure grigliate

6

INSALATE

Caesar Salad ⁽³⁾

con galletto marinato al limone e Parmigiano

14

Insalata Genovese ^(3,4)

con lattuga, fagiolini, tonno fresco, uova,
patate, olive, acciughe, pomodorini e
capperi

14

BURGER

Bacon Burger (1,7,12)

Hamburger, bacon croccante, formaggio,
pomodoro, insalata e ketchup

16

Hamburger di Manzo (1,3,7,12)

Hamburger, bacon croccante, edamer, uovo
all'occhio di bue, chutney di cipolle rosse, mayo
homemade

18

Chicken Burger (1,3,7,12)

Cotoletta di pollo, cheddar, coleslaw di cavolo
cappuccio, mayo al chimichurri

18

Piatto *Unico*

Riso basmati,
insalata di pollo con verdure

TOT: 13



DOLCI

Gelato o
Sorbetto del giorno

7

Tartelletta
con mousse di cioccolato al latte e
caramello salato (1,3,7,8)

7

Macedonia di frutta fresca

6

Zuppa inglese (1,3,7,12)

7

Acqua (0,75l)	3
Caffè	2,30
Coperto	3

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.