

# TUTANKHAMON RESTAURANT

Qui puoi preparare la pappa del tuo bimbo, in modo veloce e sicuro! ATTENZIONE! Se utilizzi i tuoi preparati accertati che siano confezionati adeguatamente e ben conservati. Verifica sempre le date di scadenza. Per qualsiasi necessità non esitare a rivolgerti al personale ristorativo in servizio.



## FORMULA MEZZA PENSIONE

La formula della mezza pensione prevede una scelta di tre portate e una bevanda dal menu principale; per i bambini (3-12 anni) la scelta è effettuata dal menu bambini.

### Come scegliere le portate:

- **la prima portata:** un piatto a scelta tra gli antipasti o un contorno;
- **la seconda portata:** un piatto a scelta tra i primi piatti, i secondi piatti, le insalate o la pizza;
- **la terza portata:** un dessert a scelta;
- **una bevanda a testa a scelta:** acqua, soft drink alla spina (Coca-cola, Sprite, tè pesca, tè limone, Fanta e Coca-cola zero), un calice di vino della Casa o una birra alla spina.

€ 42.00 adulto € 25.00 bambini (3/12 anni)

## GLI ANTIPASTI

°Prosciutto cotto, ricotta vaccina e crostone di pane rustico € 15.50

Prosciutto crudo langhiranese con mozzarella di bufala e pomodorini confit € 16.50

Il gran piatto di salumi: Mortadella di Bologna, prosciutto crudo langhiranese, speck, soppressa veneta, coppa e giardiniera artigianale. € 19.50

Selezione di formaggi Italiani: Robiola, Monte Veronese D.O.P. Grana Padano D.O.P. Gorgonzola D.O.P. erborinato affinato al cioccolato e rum con marmellata e mostarde. € 18.50

°Quinoa con ortaggi, olive, goji e pomodorini disidratati cotti a bassa temperatura € 15.50

La millefoglie di parmigiana alle melanzane € 16.00

°Sapori del mare: cozze, calamari, polpo e gamberi su vellutata di fagioli Cannellini, asparago di mare e caviale di Lompo. € 20.50

°Duetto di salmone e baccalà mantecato, frisella croccante, crème fraîche al finocchietto € 19.50

°Falafel di ceci su insalatina misticanza, maionese alla soia aromatizzata alla curcuma e paprika dolce € 16.00

Vitello tonnato, sugo d'arrosto e cipollina arrostita agrodolce € 18.00

## INSALATONE

Scriba: Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, mais e cetrioli. € 11.00

°Nilo: Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, cetrioli, tonno, mozzarelline, gamberi in tempura, salsa americana e ponzu. € 17.50

Sfinge: Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano D.O.P., carote e pomodorini con dressing allo yogurt ed erba cipollina. € 16.00

## I PRIMI

Spaghettoni di semola di grano duro al pomodoro San Marzano D.O.P., crema di basilico e stracciatella pugliese € 16.50

Pennette al pomodoro € 12.00

Fusilli con ragù di manzo € 14.00

°Lasagna alla Bolognese € 16.00

°Ravioli al radicchio rosso, fonduta di Monte Veronese D.O.P. e noci € 18.00

°Risotto al pesto genovese con patate, fagiolini, gamberi rosa e zesti di limone € 22.00

°Calamarata al sugo di crostacei, frutti di mare e crema di melanzane € 20.50

Pappardella di semola di grano duro al ragù bianco di vitello con zucca e rosmarino € 18.00

°Gnocchetti di patate gratinati con funghi porcini e tartufo nero € 19.00

Vellutata di patate e carote con crostini di pane profumati al timo € 15.00

°Timballo di riso con zucchine, patate, sgranato vegano e filante al gusto Cheddar, cotto con brodo vegetale € 18.00

°Passato di verdura con pastina € 10.00

## I SECONDI

°Cotoletta di pollo cotta al forno con patate fritte € 17.00

°Mini hamburger di manzo con patatine fritte € 16.50

°Polpettine di manzo al pomodoro e purè di patate € 15.00

°Maxi Hamburger di manzo con pomodoro, bacon croccante, formaggio Cheddar, insalata, cetriolino in agrodolce e patatine fritte, accompagnato dalla salsa Burger € 19.00

Fegato di vitello alla veneziana con cipolle caramellate e polenta di Storo croccante € 19.00

°Filetto di ombrina con melanzana alla griglia, peperone del Piquillo, maionese alla menta e lime € 24.00

°La frittura di calamari e ciuffi e lime fresco € 22.50

Entrecôte di manzo al burro aromatizzato e montato alle erbe aromatiche con patata al cartoccio e panna acida € 24.00

Costine di maiale cotte a bassa temperatura laccate alla nostra salsa BBQ e patatine fritte € 18.50

°Filetto vegan e la sua salsa, accompagnato dalla nostra spadellata di verdure alla mediterranea € 20.00

°Cotoletta vegana con patate al forno e rosmarino € 18.00

## LE PIZZE

Impasto derivante un'attenta miscela di farine biologiche di grano duro e tenero macinate a pietra. 72 ore di lievitazione lenta. Ideale per chi desidera gustare la consistenza della classica pizza napoletana.

Margherita fiordilatte € 9.50  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva e basilico.

Marinara € 8.50  
Pomodoro campagnolo, origano e olio all'aglio.

Prosciutto e funghi € 12.00  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi champignon.

Salame dolce € 12.50  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico e salame dolce.

°Wurstel e patatine € 11.50  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, wurstel e patatine fritte.

Capricciosa € 14.00  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, olive leccino, carciofini, prosciutto cotto e funghi champignon.

Ortolana € 13.50  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, peperoni e patate arrosto.

Bufala € 15.00  
Pomodorini Cirio marinati, mozzarella di bufala sfilacciata a crudo, olio extra vergine di oliva, basilico.

Napoletana € 14.50  
Pomodoro stracciatella, olio extra vergine di oliva, cappero e filetti di acciuga.

Porcini Patate Speck € 15.00  
Mozzarella fior di latte, fungo porcino, patate al forno, speck e rosmarino.

Tastasal & friarielli € 14.50  
Mozzarella fior di latte, friarielli, tastasal e scaglie di Grana Padano D.O.P.

Quattro formaggi € 14.50  
Mozzarella fior di latte, olio extra vergine d'oliva, basilico, Fontina D.O.P., Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P. e Gorgonzola D.O.P.

L'imperiale € 15.00  
Cacio cavallo, Grana Padano D.O.P., petali di lardo, pepe nero e miele al tartufo.

La Norma € 13.50  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, melanzane fritte e ricotta affumicata.

Tonno e cipolla € 15.00  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, tonno e cipolla rossa.

°Frutti di mare € 17.00  
Pomodoro, mozzarella fior di latte olio extra vergine di oliva, basilico, calamari, gamberi rosa, rana pescatrice, seppia e cozze..

Zefiro € 15.00  
Focaccia con pesto alla genovese, ricotta fresca di latte vaccino al limone, salmone affumicato e pomodorini gialli.

La calabra € 14.00  
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, origano, N'duja, peperoni e scaglie di Pecorino D.O.P.

Pizza Tutankhamon € 15.50  
Pomodoro, mozzarella di bufala sfilacciata a crudo, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto crudo, pomodorino giallo, scaglie di Grana Padano D.O.P. e rucola.

Bianca Nobile € 15.50  
Focaccia all'olio extra vergine d'oliva, coscia di suino cotta al forno affinato alle erbe stracciatella e granella di pistacchio.

## LE PIZZE VEGANE

Big Green € 13.50  
Pomodoro, mozzarella vegana, zucchine, melanzane, peperoni, funghi champignon, patate arrosto e basilico.

Veg margherita € 9.50  
Pomodoro, mozzarella vegana e olio extra vergine di oliva e basilico.

°Pizza Plant BBQ Vegana € 15.50  
Pomodoro, mozzarella vegana, olio extra vergine d'oliva, basilico e bocconcini vegani al BBQ.

Jungle € 13.50  
Pomodoro campagnolo, mozzarella vegana, melanzane fritte e stracciatella vegana fuori cottura.

## I CONTORNI

°Patate fritte € 8.00

Patate arrostiti € 8.50

Verdure al forno € 9.50

Insalata verde € 8.50

## I DESSERT

°Gelato mantecato vaniglia, stracciatella e cioccolato € 7.50

Panna cotta con salsa al cioccolato o ai frutti rossi o caramello € 7.50

Sorbetto limone € 6.00

Sorbetto fragola € 6.00

Crema al caffè € 6.00

Gelato allo Yogurt soft con frutti di bosco e granella di pistacchio € 8.50

Gelato allo Yogurt soft Golden delight 50 years (Caramello dorato) € 8.50

°Tortino cioccolato fondente con gelato artigianale di nostra produzione alla vaniglia € 9.50

°Sablè croccante alla Mandorla, peccato di gola al lampone e salsa mou al frutto della passione € 8.50

Tiramisù € 9.50

Millefoglie con crema pasticcera al profumo di vaniglia e limone e cioccolato bianco € 9.00

Insalatina di frutta fresca € 8.50

Panna cotta vegana con salsa ai fruttidi bosco o caramello € 7.50

Coperto per persona € 2.50  
Supplemento aggiunte per ingrediente € 2.50

Nota bene: Nel caso in cui l'ospite chieda di eliminare qualche ingrediente, non saranno accordati sconti rispetto al prezzo di vendita del piatto.

### ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrirti consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.



°In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che i prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura. ATTENZIONE! Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti



## GLI ANTIPASTI

°Quinoa con ortaggi, olive, goji e pomodorini disidratati cotti a bassa temperatura € 15.50

Caprese vegana (pomodoro, mozzarella vegana e basilico) € 14.00

## INSALATONE

Scriba: € 11.00  
Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, mais e cetrioli.

Iside: € 13.00  
Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella vegana e origano.

## I PRIMI

Spaghettoni di semola di grano duro al pomodoro San Marzano D.O.P., crema di basilico e stracciatella Vegana € 16.50

Vellutata di patate e carote con crostini di pane profumati al timo € 15.00

°Risotto al pesto Genovese con patate, fagiolini e zest di limone € 18.00

°Timballo di riso con zucchine, patate, sgranato vegano e filante al gusto Cheddar, cotto con brodo vegetale € 18.00

°Passato di verdura con pastina € 10.00

## I SECONDI

°Filetto vegan e la sua salsa, accompagnato dalla nostra spadellata di verdure alla mediterranea € 20.00

°Cotoletta vegana con patate al forno e rosmarino € 18.00

## LE PIZZE

Marinara € 8.50  
Pomodoro campagnolo, origano e olio all'aglio.

Veg margherita € 9.50  
Pomodoro, mozzarella vegana e olio extra vergine di oliva e basilico.

Big Green € 13.50  
Pomodoro, mozzarella vegana, zucchine, melanzane, peperoni, funghi champignon, patate arrosto e basilico.

°Pizza Plant BBQ Vegana € 15.50  
Pomodoro, mozzarella vegana, olio extra vergine d'oliva, basilico e bocconcini vegani al BBQ.

Jungle € 13.50  
Pomodoro campagnolo, mozzarella vegana, melanzane fritte e stracciatella vegana fuori cottura.

## I CONTORNI

°Patate fritte € 8.00

Patate arrostate € 8.50

Verdure al forno € 9.50

Insalata verde € 8.50

## DESSERT

Insalatina di frutta fresca € 8.50

Panna cotta vegana con salsa ai frutti di bosco o caramello € 7.50

Coperto per persona € 2.50  
Supplemento aggiunte per ingrediente € 2.50



## GLI ANTIPASTI

°Prosciutto cotto, ricotta vaccina e crostine di pane rustico € 15.50

Prosciutto crudo langhiranese con mozzarella di bufala e pomodorini confit € 16.50

Caprese con pomodoro fresco, nodini di mozzarella e basilico € 15.50

## I PRIMI

°Passato di verdura con pastina € 10.00

Vellutata di patate e carote con crostini di pane profumati al timo € 15.00

Pennette al pomodoro € 12.00

Fusilli con ragù di manzo € 14.00

Fusilli al pesto genovese € 14.00

°Lasagna alla Bolognese € 16.00

## I SECONDI

°Cotoletta di pollo cotta al forno con patate fritte € 17.00

°Mini hamburger di manzo con patatine fritte € 16.50

°Polpettine di manzo al pomodoro e pure di patate € 15.00

## I CONTORNI

°Patate fritte € 8.00

Patate arrostate € 8.50

Verdure al forno € 9.50

## I DESSERT

°Gelato mantecato vaniglia, stracciatella e cioccolato € 7.50

Panna cotta con salsa al cioccolato o ai frutti rossi o caramello € 7.50

Sorbetto limone € 6.00

Sorbetto fragola € 6.00

Gelato allo Yogurt soft con frutti di bosco e granella di pistacchio € 8.50

Gelato allo Yogurt soft Golden delight 50 years (Caramello dorato) € 8.50

Coperto per persona € 2.50  
Supplemento aggiunte per ingrediente € 2.50

Nota bene: Nel caso in cui l'ospite chieda di eliminare qualche ingrediente, non saranno accordati sconti rispetto al prezzo di vendita del piatto.

**ATTENZIONE!** Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti.

**ALLERGIE & INTOLLERANZE**

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.


\*In assenza di riferimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che i prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura. **ATTENZIONE!** Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti.

## ACQUE MINERALI E BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua minerale naturale o gassata in bottiglia 0.75 lt € 4.00

Bibite alla spina 0.30 lt € 4.00  
(Coca-cola, Coca zero, Fanta, The pesca e The limone, Sprite)

### APERITIVI

Crodino e Gingerino € 5.50

Campari Spritz € 7.00  
(Campari Bitter, Prosecco D.O.C. e soda water)

Aperol Spritz € 7.00  
(Aperol, Prosecco D.O.C. e soda water)

Hugo Spritz € 7.00  
(Prosecco D.O.C., menta fresca, sciroppo di sambuco e lime)

Gin Tonic € 10.00  
(Gin Tanqueray e acqua tonica)

Gin Tonic € 14.00  
(Gin Monkey /Roby Marton e acqua tonica)

Gin Lemon € 10.00  
(Gin Tanqueray e Lemon soda)

Gin Lemon € 14.00  
(Gin Monkey /Roby Marton e Lemon soda)

### BIRRE ALLA SPINA

Beck's - cl. 40(5% vol) € 6.50  
Lefte Rouge - cl. 50 (6,6% vol.) € 7.50  
Franziskaner - cl. 40 (5% vol.) € 7.50

### BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's - cl. 33 (5% vol.) € 6.00  
Hoegaarden - cl. 33 (4,8% vol.) € 6.00  
Corona - cl. 33 (4,5% vol.) € 6.00  
Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.) € 6.50  
Super Tenent's - cl. 33 (9% vol.) € 7.50  
Lefte Blonde - cl. 33 (6,6% vol.) € 6.50  
Lowenbrau - cl. 33 (6,1% vol.) € 6.50  
Birra Senza Glutine - cl. 33 (4,7% vol.) € 6.50

## CAFFETTERIA

Caffè espresso € 2.00  
Caffè corretto € 3.00  
Caffè Americano € 2.50  
Caffè decaffeinato € 2.00  
Caffè d'orzo € 2.00  
Caffè al ginseng € 3.00  
Cappuccino € 3.00  
Cappuccino d'orzo € 3.00  
Cappuccino decaffeinato € 3.00  
Cappuccino con bevanda di soia € 3.00  
Latte in bicchiere € 3.00  
Latte macchiato € 3.50  
Tè, infusi e camomille € 4.50  
Cioccolata calda € 5.00

### AMARI - CL. 4

La nostra selezione di amari e liquori € 7.00  
Montenegro, Amaro del Capo, Ramazzotti, Jagermeister, Averna, Lucano, Fernetbranca, Brancamenta, Limoncino, Anima Nera e Mirto.

Baileys, Grand Marnier € 7.50

### GRAPPE - CL. 4

Sarpa Poli € 7.50  
Grappe 18 Lune € 8.50  
Grappe 18 Lune Riserva Porto € 10.50  
Grappa alle erbe: € 7.50  
Selvana, Mugo, Genziana, Ginepro, Liquirizia, Asperula  
Grappa Amarone Giare € 11.50

### WHISKY BRANDY RUM - CL. 4

Vecchia Romagna € 7.50  
Jack Daniel's € 8.50  
Laphroaig 10 anni € 12.00  
Macallan 15 anni € 20.00  
Lagavulin 16 anni € 14.00  
Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos € 9.00  
Ron Legendario Añejo 9 anos € 12.00  
Ron Zacapa 23 anos € 12.00

### Bollicine Italiane

Prosecco D.O.C. "Trimati"	Veneto	€ 6.50	€ 28.00
Prosecco Millesimato D.O.C. "Trimati"	Treviso/Veneto	€ 7.50	€ 35.00
Prosecco Millesimato DOC 2021 Brut "Revi"	Trentino alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardia	€ 10.00	€ 65.00

### Bollicine Francesci

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Francia	€ 15.00	€ 75.00
Brut 'La Cuvée' Laurent-Perrier	Champagne/Francia		€ 95.00
Réserve Exclusive Brut Nicolas Feuillatte	Champagne/Francia		€ 100.00
Brut ' Belle Epoque' 2015	Champagne/Francia		€ 280.00

### Vini Bianchi Italia

Custoza D.O.C. Cavalchina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla Gialla D.O.C. Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00
Vermentino D.O.C. 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

### Vini Bianchi Francia

Bourgogne Chardonnay 2023 Louis Latour	Bourgogne/Francia		€ 60.00
Chablis AOC 2023 Louis Jadot	Bourgogne/Francia		€ 75.00

### Vini Rosati

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 24.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Rose "Revi"	Trentino alto Adige		€ 40.00

### Vini Rossi Italia

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara Allegrini	Veneto	€ 7.00	€ 24.00
Valpolicella Classico D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella Ripasso D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 8.50	€ 35.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto		€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Bio	Veneto		€ 72.00
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani	Veneto	€ 14.00	€ 80.00
Amarone Classico 2015 D.O.C.G. (Best Wine 2015) Cantine Bertani	Veneto		€ 250.00
Palazzo della Torre I.G.T. Veronese Cantine Allegrini	Veneto	€ 8.00	€ 38.00
Pinot Nero 2023 Blauburgunder D.O.C. Colterenzio	Sudtirolo Alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Bolgheri D.O.C. Guida al Tasso "Il Bruciato" Marchesi Antinori	Toscana		€ 75.00
Barolo D.O.C.G. 2020 Aschieri	Barolo/Piemonte		€ 85.00

### Vini Rossi Francia

Pinot Noire 2022 Louis Latour	Bourgogne/Francia		€ 65.00
Bourgogne A.O.C. "Couvent Des Jacobins" 2021 Louis Jadot	Bourgogne/Francia		€ 85.00

### Vini Dolci (Recioto e Passiti)

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. cl.375 Cantine Bertani	Veneto	€ 14.00	€ 45.00
I Capitelli I.G.T. 2022 cl.375 Anselmi	Soave/Veneto		€ 55.00

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che i prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura. Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Servizio in camera € 10.00

