

WONDER RESTAURANT: MENU FUGA DA ATLANTIDE



Sfizio:

Pane a tavola:

*Selezione di bocconcini di pane giornalieri



Assortimento pizza e focaccia del nostro fornaio



Angolo del salumiere:

Presentazione di salumi nostrani e nazionali.

Tagliere di formaggi tipici locali



Prosciutto cotto con mozzarella pugliese fior di latte



Corner della friggitoria:

*Crocchette di patate



*Bastoncini di pesce



Nachos e le sue salse di accompagnamento



Antipasti:

Ortaggi di stagione con mozzarella pugliese fior di latte



*Insalata russa con cetriolini in agrodolce e capperi



Punta d'anca cotta a bassa temperatura su chips di pane, miscianza selezionata, dressing allo yogurt ed erba cipollina



Composta di °pesce con pomodorini, sedano e patate



Sformato di sfoglia con spinaci e ricotta vaccina



VEGANO Cous-cous con verdure



Primi:

Lasagnetta alla bolognese con *pasta all' uovo con spinaci



Calamarata con crema di crostacei, battuto °pesce spada con pane profumato agli agrumi



Conchiglioni pesto di zucchine, brie e pancetta croccante



Risotto ai quattro formaggi e funghi porcini



VEGANO Pennette al pomodoro e basilico



°Zuppa di verdure con primizie di ortaggi del nostro territorio



Secondi:

*Hamburger di manzo alla griglia con pomodoro e formaggio Silano



Emincè di tacchino con primizie stagionali e curry



Zuppetta di pesce



°Filetto di orata in infuso di mentuccia e lime con panatura croccante all'aroma mediterraneo



Chef Trancheur:

Arrosto di manzo tradizionale con la sua salsa



Contorni:

°Spinaci al burro



Patate arrostiti alla lionese

VEGANO Corner di insalate



°Carotine all'olio d'oliva



*Patate fritte



Dessert:

Angolo del pasticciere: °Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere



Granite di frutta

Sorbetto fragola



Sorbetto limone



VEGANO Frutta fresca di stagione



ALLERGIE & INTOLLERANZE

Caro 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): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'opportuna infografia.

Ti informiamo inoltre 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 caso di celiachia, ti serviremo piatti sigillati realizzati da fornitori esterni e certificati, eventualmente rinvenuti in apposito forno micro-onde dedicato.



LATTE



UOVA



CROSTACEI



MOLLUSCHI



PESCE



SEDANO



ARACHIDI



LUPINO



FRUTTA A GUSCIO



SEMI DI SESAMO



SOIA



ANIDRIDE SOLFOROSA



SENAPE



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

*Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

VEGANO PORTATA VEGANA

Portate indicate per i nostri piccoli ospiti

WONDER RESTAURANT: MENU RAPTOR



Sfizio:

Pane a tavola:

*Selezione di bocconcini di pane giornalieri



Assortimento pizza e focaccia del nostro forno



Angolo del salumiere:

Presentazione di salumi nostrani e nazionali.

Tagliere di formaggi tipici locali



Prosciutto cotto con mozzarella pugliese
fior di latte



Corner della friggitoria:

*Crocchette di patate



*Bastoncini di pesce



Nachos e le sue salse di compagno



Antipasti:

Frisella di grano duro con pomodoro marinato,
stracciatella di burrata IGP e paprica affumicata



Finger di carne salà con Grana Padano D.O.P.
e rucola



Tipica insalata capricciosa in agrodolce
con carne bianca



Ortaggi in presentazione gratinati



Impepata di cozze della tradizione italiana



°Quiche Lorraine



Primi:

Fusilli al ragù alla bolognese di manzo
e vitello per i nostri piccoli ospiti



°Paella alla Valenciana



*Strangolapreti agli spinaci mantecati al burro e salvia



Crema di patate con chiffonade di porro



Caserecce aglio olio e peperoncino, pane profumato
e nduja calabrese piccante



Paccheri di grano duro al pomodoro, caviale di
melanzane e formaggio stagionato



Secondi:

*Polpettine di manzo al pomodoro e basilico



*Galletto alla Diavola cotto allo spiedo



°Ombrina alla mediterranea



°Duetto del lago: trota e coregone in Saor



Chef Trancheur:

Tronchetto di maiale al forno



Contorni:

*Cavolfiori gratinati in salsa Mornay



Patate alla pizzaiola



Corner di insalate



*Fagiolini al Nature



*Patate fritte



Dessert:

Angolo del pasticciere: °Variazione di torte
e pasticceria mignon del nostro pasticciere



Granite di frutta

Sorbetto fragola



Sorbetto limone



Frutta fresca di stagione



ALLERGIE & INTOLLERANZE

Caro 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): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'opportuna infografia.

Ti informiamo inoltre 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 caso di celiachia, ti serviremo piatti sigillati realizzati da fornitori esterni e certificati, eventualmente rinvenuti in apposito forno micro-onde dedicato.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

*Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

PORTATA VEGANA

Portate indicate per i nostri piccoli ospiti

WONDER RESTAURANT: MENU JUNGLE RAPIDS



Sfizio

Pane a tavola:

*Selezione di bocconcini di pane giornalieri



Assortimento pizza e focaccia del nostro forno



Angolo del salumiere:

Presentazione di salumi nostrani e nazionali.

Tagliere di formaggi tipici locali



Prosciutto crudo di Parma con mozzarella pugliese fior di latte



Corner della friggitoria:

*Crocchette di patate



*Bastoncini di pesce



Nachos e le sue salse di accompagnamento



Antipasti:

Vitello tonnato secondo tradizione con capperi e uovo farcito



Soffice artigianale farcito con mousse assortite e germogli di montagna



Caprese di Primosale con pomodoro fresco e basilico



Composta di patate bianche, funghi e cetriolini in agrodolce



°Bocconcini di pesce con gamberi rosa, cozze, finocchio croccante coulis di arancia e limone



°Presentazione dei cinque cereali integrali con pomodorini semi dry e ortaggi, mela verde



Primi:

Risotto al Ripasso della Valpolicella D.O.C. con radicchio e Monte Veronese D.O.P.



Fusillone con sgranato di maialino, friarielli, scaglie di Grana Padano D.O.P. e mandorle



*Strigoli mantecati con pesto di basilico, °tonno e pomodorini



*Cannellone Artigianale con ricotta e spinaci e ristretto di pomodoro



*Passatelli in brodo di vitello



°Pennette al pomodoro e basilico per i nostri piccoli ospiti



Secondi:

Grigliata mista di carne

Polpettone rivisitato ripieno di Fontina D.O.P., spinaci e uovo sodo



°Fritto misto di pesce con °fagiolini in pastella



Bocconcino di °pesce spada in salsa verde con cavolo e crumble di olive nere



Chef Trancheur:

Pescato giornaliero



Contorni:

Pomodori Gratinati



Corner di insalate



*Broccoli al naturale



Patate arrostiti



*Patate fritte



Dessert:

Angolo del pasticciere: °Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere



Granite di frutta

Sorbetto fragola



Sorbetto limone



Frutta fresca di stagione



ALLERGIE & INTOLLERANZE

Caro 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): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'opportuna infografia.

Ti informiamo inoltre 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 caso di celiachia, ti serviremo piatti sigillati realizzati da fornitori esterni e certificati, eventualmente rinvenuti in apposito forno micro-onde dedicato.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

*Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

PORTATA VEGANA

Portate indicate per i nostri piccoli ospiti