


WONDER RESTAURANT: MENU MAMMUT




SFIZIOSITÀ: Pane a tavola

°Selezione di bocconcini di pane giornalieri 

°Assortimento pizza e focaccia  

ANGOLO DEL SALUMIERE:

Presentazione di salumi nostrani e nazionali 

Tagliere di formaggi tipici locali mozzarelline fior di latte 

Prosciutto cotto 

CORNER DELLA FRIGGITORIA:


°Crocchette di patate 


°Bastoncini di pesce  




Nachos e le sue salse di accompagnamento  



°Patatine fritte 






ANTIPASTI:

Caprese di mozzarella fiordilatte e pomodoro marinato 

Riso venere e rosso con ortaggi, mela verde e semi di zucca tostati 

°Insalata russa con cetriolini in agrodolce, cappero frutto e uova mimosa   

Punta d'anca cotta a bassa temperatura con ricotta affumicata e rucola   



°Insalatina di pesce di scogliera, pomodorini, sedano, patate bianche ed emulsione di lime     

°Frittatina di carne bianca con piselli e Asiago D.O.P.  

PRIMI:




Pennette al pomodoro e basilico per i nostri piccoli ospiti   

°Lasagnetta alla bolognese con pasta all'uovo     

°La classica zuppa di verdure con primizie di ortaggi  




°Mezze maniche con crema di crostacei, conchiliacei e zucchine trombetta      

Fusillone all'Amatriciana   





Risotto mantecato alla zucca, speck e salvia   

SECONDI:


°Hamburger alla valdostana  

Scaloppa di tacchino con salsa al limone e peperoni arrostiti alla paprika    

°Zuppetta di pesce con pomodorini marinati     

Trancio di salmone in crosta di pane profumato e salsa mimosa    

CHEF TRANCHEUR:


°Il Classico Ghiros alle 3 carni con la sua salsa yogurt 

CONTORNI:

Corner di insalate 

°Carotine in agrodolce 

°Fagiolini la naturale 

Patate al bacon crispy e cipolla caramellata 

DESSERT: Angolo del pasticciere

°Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere      

Frutta fresca di stagione 

Granite per i nostri piccoli ospiti

Sorbetto fragola  

Sorbetto limone  

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.

Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione alle disponibilità del 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.


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.





WONDER RESTAURANT: WOLF LEGEND




SFIZIOSITÀ: 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 langhiranese 

CORNER DELLA FRIGGITORIA:

°Crocchette di patate 

°Bastoncini di pesce  

Nachos e le sue salse di accompagnamento  

°Patatine fritte 

ANTIPASTI:




Soffice artigianale farcito con mousse assortite     

Carne salà, Grana Padano D.O.P. e soncino fresco  




°Insalata alla nizzarda   






Cous Cous di semola e verdure croccanti  

°Carpaccio di pesce spada marinato e salsa verde    




°Strudel di pasta sfoglia con spinaci, formaggio Edamer e ricotta vaccina   

PRIMI:


Fusilli al ragù di manzo   

°Risotto ai sapori di mare     



°Gnocchi di patata bianca con salsiccia e funghi del bosco     




°Ribollita toscana e fregola sarda   

°Casarecce alla crema di piselli e basilico, seppioline e mandorle tostate      

Paccheri mantecati alla crema di melanzane, pesto di pomodori secchi, peperoni e ricotta    

SECONDI:

Polpettone ripieno alla pizzaiola   

°Galletto alla diavola cotto allo spiedo   

°Ombrina alla livornese     

°Fritto misto di pesce con verdure pastellate     

CHEF TRANCHEUR:

Pescato del giorno 

CONTORNI:

Corner di insalate 



°Mix di broccoli e cavolfiore 

°Spinaci al burro 

Purè di patata gratin   

DESSERT:

Angolo del pasticciere

°Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere      

Frutta fresca di stagione 

Granite per i nostri piccoli ospiti

Sorbetto fragola  

Sorbetto limone  

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.

Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione alle disponibilità del 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.


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.



WONDER RESTAURANT: MENU OBLIVION



SFIZIOSITÀ: 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 di tacchino 

CORNER DELLA FRIGGITORIA:




°Crocchette di patate 

°Bastoncini di pesce  

Nachos e le sue salse di accompagnamento  



°Patatine fritte 

ANTIPASTI:

°Presentazione dei cinque cereali integrali con pomodorini canditi e ortaggi   

Il vitello tonnato secondo tradizione





Catalana di pollo con verdure croccanti   

Composta di patate bianche, funghi champignon, cetriolini agrodolce maionese all'aceto balsamico



Cozze del mediterraneo alla marinata






°Frisella di grano duro, straciatella di burrata e friarielli scottati in padella  

PRIMI:

Farfalle al pomodoro e basilico   

Risotto alla milanese e ragù di tastasal



°Gnocchi tirolesi mantecati al burro aromatizzato alla salvia e Monte Veronese D.O.P.   

°Tortelloni agli asparagi con salmone e zest di limone



°Classica parmigiana di melanzane



Vellutata di carote e patate con crostini di pane    

SECONDI:

°Grigliata mista di carne 

°Filetto di pesce persico alla cardinale



°Polpettine di manzo al pomodoro

°Filetto di orata al salmoriglio mediterraneo    

CHEF TRANCHEUR:

Arrosto di manzo cotto a bassa temperatura  

CONTORNI:

Corner di insalate 




°Finocchio al gratin   

°Wok di verdura con salsa soia  

Patate arrostiti 

DESSERT:

Angolo del pasticciere

°Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere      

Frutta fresca di stagione 

Granite per i nostri piccoli ospiti

Sorbetto fragola  

Sorbetto limone  

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.

Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione alle disponibilità del 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.

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.



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 |

BOLLICINE ITALIANE

| | | | |
|--|-------------------------|---------|---------|
| Prosecco D.O.C. "Trimati" | Veneto | € 6.50 | € 28.00 |
| Prosecco Millesimato D.O.C. "Valdo" | Treviso/Veneto | € 7.50 | € 35.00 |
| Prosecco Millesimato D.O.C. 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 | |

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 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 |

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 |



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.

Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.



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.

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

