

# 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.

## GLI ANTIPASTI

Gran tagliere conviviale € 44.50  
Mortadella I.G.P., pancetta coppata, coscia di suino al Tartufo nero, speck, sopressa Veneta, formaggio Piave D.O.P., Montasio D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Toma D.O.P. e marmellate e mostarde.

Il piatto di Geb € 17.50  
Tortino Vegetariano, pomodorini disidratati, burrata pugliese I.G.P. e fungo porcino.

La presentazione di Giza € 18.00  
Panciotto e Silano pugliese alla piastra con sfoglia di pane e giardiniera di produzione Artigianale.

La portata di Chéope € 18.50  
Duetto <sup>°</sup>Insalata di pescato con ortaggi, pane guttiav e tipico baccalà mantecato alla veneta.

## INSALATONE

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

Sfinge € 15.00  
Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano D.O.P., carote e pomodorini, dressing yogurt greco, erba cipollina.

## I PRIMI

Lo spaghetti quadrato di nostra produzione cotto nel jus di <sup>°</sup>crostacei, <sup>°</sup>gamberi rosa e bocconcini di <sup>°</sup>pescatrice € 21.50

<sup>°</sup>Spaetzle (gnocchetti tirolesi agli spinaci) pomodorini confit, crema di melanzane, tartufo nero e Pecorino D.O.P. a scaglie € 20.50

Fregola di grano biologico con cozze, vongole, <sup>°</sup>gamberi, <sup>°</sup>calamari, <sup>°</sup>seppiette, <sup>°</sup>scampi € 20.50

Reginette di pasta fresca all'uovo alla boscaiola con pancetta, funghi champignon e <sup>°</sup>fungo porcino e jus di vitello € 19.50

Torchietti di pasta fresca trafilata al bronzo con pesto di basilico, cozze del mediterraneo, patate e bottarga di muggine € 19.50

## I SECONDI

Il maxi hamburger di manzo, pomodoro fresco, bacon croccante, stracciatella di bufala pugliese I.G.P. e insalata, il tutto accompagnato dalle patate fritte e le sue salse € 18.50

Fegato di vitello alla veneziana con cipolle fondenti, crostone di pane tostato € 17.50

<sup>°</sup>Filetto di orata farcita con patate schiacciate, olive Leccino, origano e limone € 23.00

<sup>°</sup>La fritturina di pesce Maà <sup>°</sup>gamberetti rosa <sup>°</sup>mazzancolla <sup>°</sup>rana pescatrice, <sup>°</sup>calamari, <sup>°</sup>seppia, <sup>°</sup>polipetti e triglia <sup>°</sup>fagiolini croccanti € 25.00

<sup>°</sup>La grigliata lside di pesce <sup>°</sup>gamberone, 1/2 aragostella <sup>°</sup>seppia, <sup>°</sup>salmone, <sup>°</sup>pesce spada, <sup>°</sup>tonno <sup>°</sup>spigola (non incluso nel pacchetto mezza pensione) € 29.50

La costata di manzo da 500g alla griglia e patatine fritte (non incluso nel pacchetto mezza pensione) € 32.50

## LE PIZZE

Impasto con miscela di farine biologiche di grano duro e tenero macinate a pietra e abbinata a lieviti naturali.

72 ore di lievitazione.

Ideale per chi desidera gustare la consistenza della classica napoletana.

Su richiesta le nostre tipologie di pizza possono essere fatte anche classiche alla romana con un impasto sottile, leggero e croccante.

Margherita fiordilatte € 9.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Prosciutto e funghi € 11.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi freschi.

Salame dolce € 11.00  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva e basilico, salamino dolce pugliese.

Wurstel e patatine € 11.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, wurstel e patatine fritte.

Capricciosa € 14.00  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, olive nere, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon.

Gourmet (non incluso nel pacchetto mezza pensione) € 25.50  
Mozzarella fiordilatte pugliese, tartare di manzo salmistrato, frutti di capperi, olive, tuorlo d'uovo emulsionato con senape di Dijon, aceto di lampone e scaglie di tartufo nero.

Anubi € 30.00  
Focaccia all'olio novello, tonno affumicato, Treccione di mozzarella campana D.O.P. a cottura, pomodorini marinati, clorofilla di basilico, caviale di storione siberiano (non incluso nel pacchetto mezza pensione).

Diversamente... Anubi € 25.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, <sup>°</sup>Fungo Porcino di quercia, mazzancolle flambate col brandy, salsa delicata al limone (non incluso nel pacchetto mezza pensione).

Ortolana € 13.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, radicchio, peperoni.

Bufala € 14.50  
Pomodorini Cirio marinati, Treccione di mozzarella campana D.O.P., sfilacciata e cruda, olio extra vergine d'oliva, basilico.

Gustosa € 14.50  
Pomodoro, stracciatella pugliese D.O.P., olio extra vergine d'oliva, capperi e filetto di acciuga.

Porcini Patate Speck € 14.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, <sup>°</sup>fungo porcino, patate al forno, speck.

Nefertiti € 14.50  
Mozzarella fiordilatte pugliese, <sup>\*</sup>friarielli, pomodorino marinato e patate arrosto, in uscita lardo stagionato alle erbe, Pecorino D.O.P.

Quattro formaggi € 14.00  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, fontina, Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P., gorgonzola dolce.

Salsiccia, patate e pecorino € 14.00  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, salsiccia fresca, patate arrostate e Pecorino D.O.P. in scaglie.

Arabian € 15.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, funghi champignon freschi, pancetta cotta e Grana Padano D.O.P.. Lato calzone chiuso tonno, capperi e cipolla.

Jungle € 13.50  
Mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, melanzane, con aggiunta di Pomodoro e Grana Padano D.O.P. in cottura.

Artic € 16.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, <sup>°</sup>calamari, <sup>°</sup>mazzancolle, rana pescatrice <sup>°</sup>scampi, <sup>°</sup>seppia, cozze e vongole.

Wild West € 14.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, peperoncino, salame piccante, peperoni e olive leccino.

Tutankhamon € 15.50  
Pomodoro, Treccione di mozzarella campana D.O.P., sfilacciata e cruda, olio extra vergine d'oliva, basilico, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano D.O.P. scaglie e rucola.

Mummia € 15.50  
Focaccia all'olio novello, coscia di suino cotta al tartufo, stracciatella pugliese D.O.P., granella di pistacchio tostato.

Imhotep € 15.50  
Focaccia con pesto alla genovese pomodorini marinati, stracciatella pugliese D.O.P., salmone affumicato e mandorle tostate.

Gran Pizza Conviviale in centro-tavola 75cm € 55.00  
Quattro gusti a scelta tra i seguenti:  
Margherita • Prosciutto e funghi • Salame dolce • Wurstel e patatine • Capricciosa • Salsiccia patate e Pecorino D.O.P. • Quattro formaggi • Salamino piccante • mozzarella di bufala campana D.O.P. • Crudo, ruola e Grana Padano D.O.P. • Friarielli, lardo e Pecorino D.O.P. • Stracciatella pugliese D.O.P. capperi e acciughe • Tonno e cipolla • Ortolana

## I CONTORNI

\*Patate fritte € 7.50  
Patate arrostate € 8.00  
Caponatina di sapori dell'orto € 9.50

## I DESSERT

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

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

Croccante alla mandorla, peccato di gola al lampone e salsa mou al frutto della passion € 9.50

Tiramisù con savoiardo artigianale di nostra produzione € 9.50

Babà al rum farcito con crema pasticcera e amarene € 8.50

Selezione di formaggi locali e nazionali € 18.50  
(non incluso nel pacchetto mezza pensione)

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 riportati nella specifica infografia. Inoltre, 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, non è possibile prevedere cucina espressa: ai sensi della certificazione ISO 22000 oltre che per motivi di sicurezza alimentare è possibile somministrare solo pietanze sigillate e rinvenute al momento, prodotte da fornitori esterni certificati.



## GLI ANTIPASTI

°La quinoa Osiride € 15.50  
Quinoa con ortaggi di stagione, olive nere, goji e pomodori canditi.

Millefoglie vegana € 15.50  
Bocconcini sgranati vegani, mandorle tostate e pane Guttiau con filante vegano al gusto ceddar, su pappa di Pomodoro.

## INSALATONE

Scriba € 10.50  
Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, mais e cetrioli.

Papiro € 14.00  
°Risi e legumi nobili freddi in presentazione per i nostri ospiti vegani con ortaggi di stagione, semi di girasole e pinoli tostatati, mango e papaya disidratata.

## I PRIMI

Le penette Chefren di grano duro al pomodoro e basilico € 12.00

Sfornato gratinato di riso, zucchine, patate, sgranato vegano e filante vegano al gusto ceddar, cotto con brodetto vegetale € 17.50

Fusilli di grano duro vegani, in presentazione con clorofilla di basilico, pomodorini appassiti, patate e mandorle tostate € 18.50

°Zuppa di Ortaggi e legumi € 16.00

## I SECONDI

Pulled plant vegano aromatizzato al barbecue filante vegano al gusto ceddar, con patate fritte € 18.50

Il maxi burger vegano, con pomodoro fresco, filante vegano al gusto ceddar, insalata verde, accompagnato da \*patate fritte e le sue salse € 18.50

Cotoletta vegana con miscellanea di ortaggi salati alle erbe mediterranee € 18.50

## LE PIZZE

Impasto con miscela di farine biologiche di grano duro e tenero macinate a pietra e abbinato a lieviti naturali.

72 ore di lievitazione.

Ideale per chi desidera gustare la consistenza della classica napoletana. Su richiesta le nostre tipologie di pizza possono essere fatte anche classiche alla romana con un impasto sottile, leggero e croccante.

Big Green € 13.50  
Formaggio vegano, Pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, funghi champignon e basilico.

Margherita € 9.50  
Pomodoro, formaggio vegano, olio extravergine di oliva e basilico.

Ortolana € 13.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, radicchio, peperoni.

Pizza Plant Barbeque € 15.50  
Formaggio vegano, Pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico e bocconcini vegani al barbeque.

Jungle Vegana € 13.50  
Formaggio vegano, olio extra vergine d'oliva, basilico, melanzane con aggiunta di Pomodoro.

## I CONTORNI

\*Patate fritte € 7.50  
Patate arrostiti € 8.00

## I DESSERT

Insalatina di frutta stagionale € 8.50

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

## GLI ANTIPASTI

Prosciutto cotto con nodini di mozzarella fiordilatte pugliese € 15.00

Proscritto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana D.O.P. € 16.50

Flan di uova con spinaci e Grana Padano D.O.P. con pepite di pollo croccanti € 15.50

## I PRIMI

Le stelline per i nostri piccoli ospiti con passato di ortaggi € 9.00

Le penette Chefren al pomodoro € 12.00

I fusilli con ragù di manzo e vitello € 14.00

°La lasagnetta alla bolognese € 15.50

°I ravioli ripieni di ricotta e spinaci mantecati al burro chiarificato e salvia € 15.50

°Zuppetta di legumi e ortaggi di stagione € 16.00

## I SECONDI

Il wurstel con \*patate fritte € 15.00

\*La cotoletta di filetto di pollo cotta in forno (non frita) con patate fritte € 16.50

\*Polpettine di manzo al pomodoro e basilico € 15.00

\*I mini hamburger di manzo con patatine fritte € 15.00

## INSALATONE

Scriba € 10.50  
Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, mais e cetrioli

Sfinge € 15.00  
Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano D.O.P., carote e pomodorini, dressing yogurt greco erba cipollina.

Papiro € 14.00  
°Risi e legumi nobili freddi in presentazione per i nostri ospiti vegani con ortaggi di stagione, semi di girasole e pinoli tostatati, mango e papaya disidratata.

## LE PIZZE

Margherita fiordilatte € 9.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Prosciutto e funghi € 11.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi freschi.

Salame dolce € 11.00  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva e basilico salamino dolce.

Wurstel e patatine € 11.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, wurstel e patatine fritte.

Ortolana € 13.50  
Pomodoro, mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, radicchio, peperoni.

Jungle € 13.50  
Mozzarella fiordilatte pugliese, olio extra vergine d'oliva, basilico, melanzane, con aggiunta di Pomodoro e Grana Padano D.O.P. in cottura.

Big Green € 13.50  
Pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, funghi champignon scaglie di tofu e basilico.

## I CONTORNI

\*Patate fritte € 7.50

Patate arrostiti € 8.00

Caponatina di sapori dell'orto € 9.50

## I DESSERT

Sorbetto limone € 6.00

Sorbetto fragola € 6.00

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

Gelato mantecato vaniglia, stracciatella e cioccolato € 7.50

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

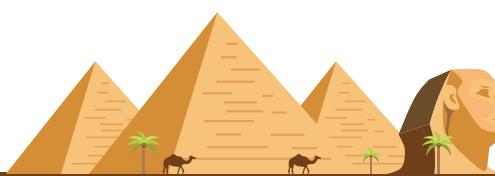
Coperto per persona € 2.50

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.

### 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 e 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 riportati nella specifica infografia. Inoltre, 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, non è possibile prevedere cucina espressa: ai sensi della certificazione ISO 22000 oltre che per motivi di sicurezza alimentare è possibile somministrare solo pietanze sigillate e rinvenute al momento, prodotte da fornitori esterni certificati.



## ACQUE MINERALI E BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua minerale naturale o gassata in bottiglia 0.75 lt	€ 4.00
Bibite alla spina 0.30 lt <i>(Coca-cola, Coca zero, Fanta, The pesca e The limone, Sprite)</i>	€ 4.00












## APERITIVI

I classici: <i>Crodino, Sanbittèr, Gingerino</i>	€ 5.50
Campari Spritz	€ 7.00
Aperol Spritz	€ 7.00
Hugo Spritz: <i>(lime, menta, sambuca)</i>	€ 7.00
Gin Tonic	€ 10.00
Gin Lemon	€ 10.00

## BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina Heineken cl 50	€ 6.00
Birra Ichnusa cruda non filtrata cl 40	€ 7.50
Birra Moretti rossa alla spina cl 40	€ 7.50

## CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2.00
Caffè corretto	€ 3.00
Caffè marocchino 	€ 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 latte di soia  	€ 3.00
Latte in bicchiere 	€ 3.00
Latte macchiato 	€ 3.50
Bottiglia di latte fresco 1 lt 	€ 5.00
Tè, infusi e camomille	€ 4.50

## AMARI - 4 CL.

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

Baileys, Grand Marnier	€ 7.50
------------------------	--------

## GRAPPE - 4 CL.

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

## WHISKY BRANDY RUM - 4 CL.

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

## Vini Bollicine

Bellebolle Brut Garda D.O.C. Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bellebolle Brut Garda D.O.C. Rosè Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Prosecco D.O.C. Trimati	Veneto	€ 6.50	€ 29.00
Prosecco D.O.C.G. Valdobbiadene	Veneto	€ 7.00	€ 39.00
Cuvée Prestige Ca' del Bosco Franciacorta	Lombardia	€ 9.50	€ 65.00
Champagne Pierre Gobillard	Francia/Champagne	€ 13.00	€ 78.00

## Vini Bianchi Fermi

Custoza D.O.C. Cavalchina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay Allegrini Corte Giara I.G.T.	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Le Quaiare Lugana D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage Bertani D.O.C.	Veneto	€ 5.00	€ 23.00
Solosole Vermentino Bolgheri D.O.C.	Bolgheri Toscana	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla Gialla Livio Felluga D.O.C.	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00

## Vini Rosati

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bertarosè Cantine Bertani I.G.T.	Veneto	€ 6.00	€ 24.00

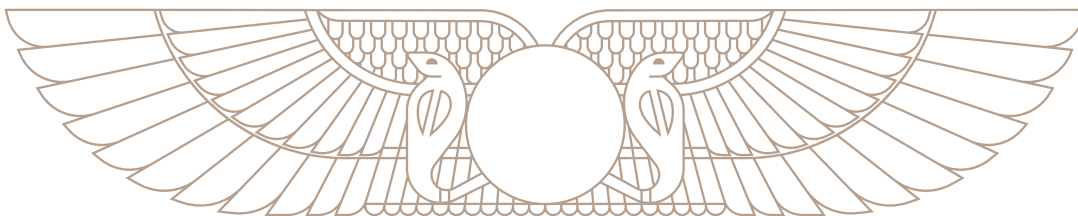
## Vini Rossi

Merlot Corvina I.G.T. Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Ripasso della Valpolicella D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Valpolicella Classico Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 28.00
Valpolicella Superiore D.O.C. Cantine Allegrini	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Palazzo della Torre I.G.T. Veronese Cantine Allegrini	Veneto	€ 7.50	€ 38.00
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani	Veneto	€ 13.00	€ 78.00

## Recioto

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. Cantine Bertani cl 375	Veneto	€ 14.50	€ 45.00
--	--------	---------	---------

 10 cl



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**

Servizio in camera € 10.00