



**ALT**

**STAZIONE  
DEL GUSTO**



## POLLO

POLLO RUSPANTE DI 1,2 KG MARINATO IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE E COTTO AL VAPORE, FRITTO INTERO DELICATAMENTE PER POCHI MINUTI, SENZA PANATURA, IN OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO, PER UNA FRITTURA PIÙ SANA E DELICATA. DORATO FUORI E SUCCOSO DENTRO. SERVITO CON CHIPS E MAIONESE (3,12)

**28**

CHIPS E MAIONESE (3,12) 

**4**

## SALSE

MAIONESE (3,12) 

**0,5**

CREMA DI POMODORO SPEZIATO 

**0,5**

SENAPE (3,10,12) 

**0,5**

## CROSTONE

BACCALÀ MANTECATO (1,4)

**12**

RICOTTA E POMODORO INFORNATO, BASILICO E SCORZA DI LIMONE (1,7)

**10**

## PIATTO DEL PANE

PANE LABORATORIO NIKO ROMITO, REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE BIOLOGICHE (1)

**2**

PANE SENZA GLUTINE (6,10)

**2**

## HAMBURGER "BOMBA"

(1,3,6,12)

VITELLO, MAIONESE, CREMA DI POMODORO SPEZIATO, CETRIOLO MARINATO, ICEBERG, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

**10**

## BOMBA VEGETARIANA

(1,3,6,12)

MEDAGLIONE VEGETARIANO, MAIONESE, CREMA DI POMODORO SPEZIATO, CETRIOLO MARINATO, ICEBERG, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

**13**

## BOMBA SALATA

(1,3)

AFFETTATO DI MANZO, MISTICANZA E SALSA TONNATA (1,3,4,6,12)

**10**

MAIALE FONDENTE, VERZA ROSSA MARINATA, SENAPE E MISTICANZA (1,3,6,10,12)

**10**

BUFALA, POMODORO E BASILICO (1,3,6,7)

**9**

POLLO FONDENTE, MAIONESE E ICEBERG (1,3,4,6,9,12)

**10**

FILETTO DI TONNO, POMODORO CANDITO, CIPOLLA IN AGRODOLCE E MAIONESE (1,3,4,6,12)

**10**

I NUMERI SONO RIFERITI AGLI ALLERGENI RIPORTATI DI SEGUITO  
CON LA STESSA NUMERAZIONE DEL REG. UE 1169/11

## **POLPETTE AL SUGO CLASSICHE** <sup>(1,7)</sup>

SERVITE CON

PANE LABORATORIO NIKO ROMITO<sup>2</sup>; REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE BIOLOGICHE <sup>(1)</sup>

**12**

## **INSALATE**

POLLO<sup>2</sup>, LATTUGA, OLIVE E MAIONESE <sup>(3,9,12)</sup>

**10**

RISO ROSSO, PATATE, MISTICANZA, BATTUTO DI OLIVE E ACCIUGHE, MAIONESE <sup>(3,4,12)</sup>

**10**

CECI, RISO NERO, MISTICANZA, POMODORO CANDITO E PESTO DI BASILICO <sup>(12)</sup>

**10**

FILETTO DI TONNO, FAGIOLI TONDINO E CIPOLLA CARAMELLATA <sup>(4,12)</sup>

**11**

FARRO, ORZO, POMODORO INFORNATO E BATTUTO DI PINOLI E BASILICO <sup>(1)</sup>

**9**

## **TOAST**

PANE IN CASSETTA SOLINA E SARAGOLLA<sup>2</sup> CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO <sup>(1,6,7)</sup>

**8**

PANE SENZA GLUTINE CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO <sup>(6,7)</sup>

**8**

## **FOCACCIA<sup>2</sup> RIPIENA**

SALSICCIA<sup>2</sup>, SCAMORZA, CREMA DI POMODORO SPEZIATO E MAIONESE <sup>(1,3,6,7,12)</sup>

**12**

PORCHETTA, RUCOLA E MAIONESE <sup>(1,3,6,12)</sup>

**10**

PROSCIUTTO COTTO A VAPORE, MOZZARELLA DI BUFALA E MISTICANZA <sup>(1,6,7)</sup>

**9**

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA E MISTICANZA <sup>(1,6,7)</sup>

**10**

SCAROLA, POMODORO CANDITO E PESTO DI BASILICO <sup>(1,6)</sup>

**9**

RAGÙ ALLA BOLOGNESE E SCAMORZA <sup>(1,6,7,9)</sup>

**12**

## **FOCACCIA<sup>2</sup> AL PIATTO**

BURRATA, BATTUTO DI OLIVE E ACCIUGHE <sup>(1,4,6,7)</sup>

**10**

CARPACCIO DI MANZO MARINATO<sup>2</sup>, SPINACINI E OLIO AL LIMONE <sup>(1,6,12)</sup>

**10**

**SI PREGA CORTESEMENTE DI COMUNICARE QUALSIASI ALTRO TIPO DI INTOLLERANZA  
O IPERSENSIBILITA' A QUALSIASI ALTRO ALIMENTO PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINAZIONE.**

## BOMBA DOLCE

(1,3,6)

VUOTA (1,3,6)

2

CREMA <sup>▶</sup>(1,3,6,7)

2,5

CONFETTURA DI ALBICOCCHIE (1,3,6)

2,5

CIOCCOLATO (1,3,6,7,8)

3

PISTACCHIO <sup>▶</sup>(1,3,7,8)

3

## DOLCI <sup>▶</sup>

TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO <sup>▶</sup>(3,6,8)

SENZA LATTOSIO

4

BOCCONOTTO AL CIOCCOLATO (1,3,6,8)

SENZA LATTOSIO

2,50

CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO <sup>▶</sup>(1,3,6,7,8,10)

5

CROSTATA CON FARINE INTEGRALI E CONFETTURA D'UVA <sup>▶</sup>(1,3,7)

4

TIRAMISÙ <sup>▶</sup>(1,3,7)

5

TORTA DI CAROTE <sup>▶</sup>(1,3,8)

SENZA LATTOSIO

4

BIANCOMANGIARE <sup>▶</sup>(8)

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

5

TORTINO CREMA E PINOLI <sup>▶</sup>(1,3,7,8)

4

TORTINO MELE E MANDORLE <sup>▶</sup>(3,7,8)

SENZA GLUTINE

4

TORTINO NOCCIOLA, LAMPONE E CANNELLA <sup>▶</sup>(3,7,8)

SENZA GLUTINE

4

TORTINO NOCCIOLA E GIANDUIA <sup>▶</sup>(3,6,7,8)

SENZA GLUTINE

4

### CAFFETTERIA

CAFFE	1,20
CAFFE DECAFFEINATO	1,50
ORZO	1,50
GINSENG	1,50
CAPPUCCINO	1,50
CAPPUCCINO CON LATTE VEGETALE/ SENZA LATTOSIO	2,00
VETRINO	1,50
VETRINO CON LATTE VEGETALE/ SENZA LATTOSIO	1,80
LATTE	1,00
LATTE VEGETALE/SENZA LATTOSIO	2,00
LATTE MACCHIATO	1,50
CAFFE E LATTE	2,00
TE, INFUSI E TISANE	3,00
CAFFE SHAKERATO	3,50
CORREZIONE	0,50/3,00

### BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA 0.75L NAT/ GAS	2,00
ACQUA PET 0,50L (NAT/GAS)	1,00
ARANCIATA 0.33L	3,00
CEDRATA 0.33L	3,00
CHINOTTO 0,25L	3,00
COCA COLA 0.33L   COCA COLA ZERO 0.33L	3,00
GASSOSA 0.20L	3,00
LIMONATA 0,25L	3,00
NETTARI DI FRUTTA DI NOSTRA PRODUZIONE	4,00
TONICA 0.33L	3,00
TE FREDDO PESCA/LIMONE 0.25L	3,00

### COCKTAIL ALCOLICO E ANALCOLICO

AMERICANO	6,00
NEGRONI	6,00
APEROL SPRITZ	5,00
CAMPARI SPRITZ	5,00
GIN TONIC	8,00/15,00

### AMARI E LIQUORI

GENZIANA	3,00
RATAFIA	3,00
LIMONCELLO	3,00
AMARO ALLE ERBE	3,00
LIQUIRIZIA	3,00

### DISTILLATI

RUM	6,00/15,00
WHISKY	6,00/15,00
COGNAC	6,00/15,00
GRAPPA	6,00/15,00
ETICHETTE SPECIALI	4,00/15,00

### BIRRA MALTOLENTO

BIRRA SPINA AMERICAN BLONDE ALE 0.33 / 0.50L	4,00/6,00
BIRRA BOTT. 0.33L	5,00
BIRRA BOTT. SENZA GLUTINE 0.33L	5,00
BIRRA BOTT. ANALCOLICA 0,33 L	5,00

### BOLLICINE

6,00/25,00

### VINO BIANCO

5,00/25,00

### VINO ROSSO

5,00/25,00

### VINO ROSATO

5,00/25,00

**PASSWORD WI-FI: guest@alt**

### PER EVENTUALI PREZZI NON ESPOSTI E NON RIPORTATI SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE

<sup>▶</sup> USIAMO LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO/CONGELAMENTO/SURGELAZIONE DI ALCUNI ALIMENTI NON PER LA MERA CONSERVAZIONE DEI CIBI, MA COME ELEMENTO FONDAMENTALE DI UN LUNGO PERCORSO DI RICERCA SULLE TECNICHE DI LAVORAZIONE DELLA MATERIA PRIMA. LA SURGELAZIONE DEGLI ALIMENTI, INTERVENENDO NEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE, CONSENTE DI PREVENIRE LA PROLIFERAZIONE BATTERICA, MA SOPRATTUTTO CONSENTE DI PRESERVARE IL PATRIMONIO NUTRIZIONALE DELL'ALIMENTO STESSO E DI RAGGIUNGERE, GRAZIE ALLE TECNICHE DI RINVENIMENTO E COTTURA DEL "METODO NIKO ROMITO", UN RISULTATO FINALE CHE ALTRIMENTI NON SAREBBE POSSIBILE.

\*\* PER IL LIBRO INGREDIENTI COMPLETO RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

#### ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSSIO; B) MAL TODESTRINE A BASE DI GRANO; C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA. 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI; B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO. 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE: A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO; B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA; C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA; D) ESTERE DI ETANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA. 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE: A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA; B) LATTIOLO. 8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA. 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO2 TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI. 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.