

LA LISTA ALLERGENI SI TROVA IN FONDO AL MENÙ.



LA PRIMA ENERGIA DELL'UOMO È IL CIBO. OGNI COSA È ENERGIA. LO SAPPIAMO BENE. MAI COME IN QUESTI ANNI ABBIAMO SCOPERTO CHE NON NE ESISTE UN SOLO TIPO. C'È UN'ENERGIA, IN PARTICOLARE, CHE DÀ FORZA, E AIUTA LE IDEE A NASCERE, A SVILUPPARSI. UN'ENERGIA DELLA QUALE OGNUNO DI NOI SI VUOLE E SI DEVE NUTRIRE. PERCHÉ È ESSENZIALE. È LA CURIOSITÀ CHE CI SPINGE A CREARE NUOVE SOLUZIONI. LA RICERCA CHE CI STIMOLA AD INNOVARE LA SEMPLICITÀ. OGGI, QUESTA ENERGIA SI TRASFORMA IN UN CIBO DIFFERENTE: DI QUALITÀ, SENZA COMPROMESSI, APERTO A TUTTI. UN'ENERGIA BUONA PER UN'IDEA NUOVA.

UNA COLLABORAZIONE TRA







POLLO FRITTO

POLLO RUSPANTE DI 1,2 KG MARINATO IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE, 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 SUCCOSO DENTRO. SERVITO CON PATATE E MAIONESE. (3, 12)



HAMBURGER' BOMBA' 108 VITELLO' MAIONESE, CREMA DI POMODORO SPEZIATO,

VITELLO[>], MAIONESE, CREMA DI POMODORO SPEZIATO, CETRIOLO MARINATO, ICEBERG, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE.

[1, 3, 6, 12]





BOMBA MAIALE FONDENTE, VERZA ROSSA MARINATA, SENAPE E MISTICANZA.

[1, 3, 6, 10, 12]

12€



BOMBA > BUFALA, POMODORO E BASILICO. (1, 3, 6, 7)

9€



BOMBA>
POLLO FONDENTE, MAIONESE E ICEBERG.

10€



BOMBA>

[1, 3, 4, 6, 9, 12]

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



BOMBA'

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

TOAST

PANE IN CASSETTA SOLINA E SARAGOLLA' CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO. (1, 6, 7) **7€**



TOAST

SENZA GLUTINE CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO. (6, 7)



FOCACCIA>

CON PORCHETTA, RUCOLA E MAIONESE. (1, 3, 6, 12)





FOCACCIA[>]

CON SALSICCIA[>], SCAMORZA, CREMA DI POMODORO SPEZIATO E MAIONESE. (1, 3, 6, 7, 12)

12€



FOCACCIA>

CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE E SCAMORZA. (1, 6, 7, 9)



FOCACCIA[>]

CON PROSCIUTTO COTTO A VAPORE, MOZZARELLA DI BUFALA E MISTICANZA. (1, 6, 7) 9€



FOCACCIA>

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA E MISTICANZA. (1, 6, 7)

10€



FOCACCIA>

CON SCAROLA, POMODORO CANDITO E PESTO DI BASILICO. (1, 6)



CROSTONE

CON RICOTTA, POMODORO INFORNATO, BASILICO E SCORZA DI LIMONE. (1, 7) 10€

CROSTONE

CON BACCALÀ MANTECATO. (1, 4)



INSALATA

RISO ROSSO, PATATE, MISTICANZA, BATTUTO DI OLIVE E ACCIUGHE, MAIONESE. (3, 4, 12) 10€



INSALATA

POLLO, LATTUGA, OLIVE E MAIONESE. (3, 9, 12)



INSALATA

CECI, RISO NERO, MISTICANZA, POMODORO CANDITO E PESTO DI BASILICO. (12) 10€



INSALATA

FILETTO DI TONNO, FAGIOLI TONDINO E CIPOLLA CARAMELLATA. (4, 12) 11€



INSALATA

FARRO, ORZO, POMODORO INFORNATO E BATTUTO DI PINOLI E BASILICO. (1)



POLPETTE AL SUGO CLASSICHE

SERVITE CON PANE[>] LABORATORIO NIKO ROMITO, REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE BIOLOGICHE. (1.7)



CHIPS DI PATATE
SERVITE CON MAIONESE.
(3, 12)





PIATTO DEL PANE

PANE' LABORATORIO NIKO ROMITO,
REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE BIOLOGICHE.

PANE SENZA GLUTINE. (6, 10)



BASA IN 10 to 10 t

FORMULA MENU

PRODOTTO A SCELTA TRA:

FOCACCIA' AL POMODORO (1, 6), POLPETTE 3PZ. (1, 7), BOMBA' HAMBURGER' (SENZA CIPOLLA E CETRIOLO) (1, 3, 6, 12). I PIATTI VENGONO SERVITI CON PATATE CHIPS.

SALSA A SCELTA TRA:

MAIONESE (3, 12) O KETCHUP.

BEVANDA A SCELTA TRA:

ACQUA E SOFT DRINK (COCA COLA, FANTA, SPRITE, COCA ZERO).

BOMBA

BOMBA[>] VUOTA. (1, 3, 6)

2€

BOMBA[>] ALLA CREMA[>]. **(1, 3, 6, 7)**

2,5€

BOMBA[>] CON CIOCCOLATO. (1, 3, 6, 7, 8)



TORTINO CREMA E PINOLI. (1, 3, 7, 8)

TORTINO MELE
E MANDORLE.
(3, 7, 8) NO GLUTINE

3,5€

4€

*TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO. (1, 3, 6, 7, 8)

*TORTA CAPRESE Alle Carote. (1, 3, 8) 4€

UN'EVOLUZIONE DEL GELATO TRADIZIONALE, PERCHÉ REINTERPRETATO IN UNA CHIAVE PIÙ CREMOSA, MORBIDA E LEGGERA. UN GELATO DI LATTE FRESCO, SOFFICE, VELLUTATO, MANTECATO ESPRESSO AL MOMENTO DEL SERVIZIO, NATURALE, PRIVO DI CONSERVANTI.

BOMBA > 4€ - CONO GELATO (1, 6) 3€ - COPPA GELATO 3,5€







BOMBA

PISTACCHIO DI SICILIA FEUDO SAN BIAGIO, GRANELLA DI PISTACCHIO E SALSA DI PISTACCHIO. (1, 3, 6, 7, 8)

PISTACCHIO, GELATO DI FIORDILATTE, GRANELLA DI NOCCIOLA E SALSA DI PISTACCHIO. (1, 3, 6, 7, 8)

FIORDILATTE, FRAGOLINE DI BOSCO E GRANELLA DI NOCCIOLA. (1, 3, 6, 7, 8)

BEVERAGE

CAFFETTERIA					
	CAFFÈ	1.20 €	LATTE DI SOIA	4.4	2,30 €
	DECAFFEINATO		LATTE MACCHIATO		1,80 €
	CAPPUCCINO	1,80 €	CAFFÈ E LATTE		2,30 €
	CAPPUCCINO DI SOIA		CAFFÈ CORRETTO		2,20 €
	CAPPUCCINO DECA		THE - INFUSI - TISANE		3,00 €
	VETRINO	1,50 €	CIOCCOLATA		4,00 €
	ORZO		CIOCCOLATA CON PANNA		4,50 €
	GINSENG Latte	2,00 €	CAFFÈ SHAKERATO	1	3,50 €
	LATIL	1,00 6			
BEVANDE					
	ACOUA ALMA		为人的一个意思。		0 EU T
	ACQUA ALMA NETTARI DI FRUTTA		LIMONATA LURISIA Aranciata Lurisia		3,50 € 3,50 €
	COCA COLA		TONICA LURISIA		3,50 €
	COCA ZERO		CEDRATA		3,50 €
	GASSOSA LURISIA		THE FREDDO (LIMONE O PI	ESCA)	3,50 €
	CHINOTTO LURISIA	3,50 €			3,00 €
	主法是法是主义对于				
	BIRRE		ALCOLICI		
	BIRRA SPINA ALT 0,30 CL	4,00 €	SPRITZ		5,00 €
			GIN TONIC		7,00 €
	BIRRA BOTTIGLIA ROSSA ALT 0,33 CL		AMARI E LIQUORI		DA 4,00 €
	BIRRA BOTTIGLIA BIONDA ALT 0,33 CL	5,00 €	DISTILLATI		DA 4,50 €
	BIRRA BOTTIGLIA ANALCOLICA 0,33 CL	5,00 €			
			美国安全支持		
	VINI			CALICE	BOTTIGLIA
	BOLLICINE		的多数要求		
				6,00€	30,00€
	FAUSTO ZAZZARA METODO CLASSICO 36 MESI - PAS DOSÈ			6,00€	30,00€
	BIANCHI DAGGERINA DIGI GGIGA GANTINA TOLLO GELEZIONE ALT				05.000
	PASSERINA BIOLOGICA CANTINA TOLLO SELEZIONE ALT POMINO BIANCO FRESCOBALDI IMPRESSIONI BIANCO GIANNI SINESI			5,00€ 5,00£	25,00€
				5,00€ 5,00€	25,00€ 25,00€
				J,006	23,006
	ROSSI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO CANTINA TOLLO SELEZIONE ALT 5,00€				25,00€
	CHIANTI CASTIGLIONI D.O.C. FRESCOBALDI				25,00€

ALLERGENI

- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, VALE A DIRE: GRANO (FARRO E GRANO KHORASAN), SEGALE, ORZO, AVENA O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
- A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO 1;
- B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO 1;
- C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
- D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE di distillati alcolici, incluso l'alcoletilico 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 1;
- B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E 306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA:
- C) OLI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
- D) ESTERE DI STANOLO 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 (AMYGDALUSCOMMUNISL.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANSREGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDI UMOCCIDENTALE), NOCI DI PECAN [CARYAILLINOINENSIS (WANGENH.) K.KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETI AEXCELSA), PISTACCHI (PISTACIAVERA), 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.

PRODOTTI IN STABILIMENTI CHE FANNO USO DI: SOIA, LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, SOLFITI.

➤ 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.





@ALT_STAZIONEDELGUSTO
WWW.ALTSTAZIONEDELGUSTO.IT

