

ANTIPASTI / STARTERS

Vitello tonnato

Magatello di vitello scottato, salsa tonnata e capperi (3,4,9,12)
Veal, tuna sauce, and capers

Pomodoro, burrata e basilico

Burratina d'Andria, pomodori gialli e rossi e salsa al basilico (7)
Andria burrata cheese, yellow and red tomatoes, with basil sauce

Gazpacho

Zuppetta di pomodoro Andalusia, tartare di avocado e dressing al basilico (9,12)
Andalusian tomato soup, avocado tartare e basil dressing

INSALATE / SALADS

Caesar salad

Cuore di lattughino, petto di pollo piastrato, scaglie di grana, uova, bacon, falde di pomodoro e salsa Caesar (1,3)
Baby lettuce hearts, grilled chicken breast, parmesan flakes, eggs, bacon, tomato slices and Caesar dressing

Nizzarda

Lattuga, uova, pomodorini confit, fagiolini, ventresca di tonno sott'olio, olive, cipolla agrodolce, acciughe e patate (3,4)
Lettuce, eggs, confit cherry tomatoes, green beans, tuna belly in oil, olives, sweet and sour onions, anchovies, and potatoes

SANDWICH

Club sandwich

Pollo, uova, pomodoro, maionese alla senape, lattuga, bacon e patatine (1,3,10)
Chicken, eggs, tomato, mustard mayonnaise, lettuce, bacon and French fries

Jungle burger

Bun al latte, hamburger di manzo, pomodoro, insalata, maionese BBQ, bacon e Provola affumicata* (1,7)
Milk bun, beef burger, tomato, lettuce, BBQ mayonnaise, bacon and smoked provola

TEA TIME available from 3 P.M. to 5 P.M.

Tea Time selezione di tè, piccola pasticceria dolce e salata, cioccolatini, macedonia (1,8) 35€
Tea Time (selection of teas, sweet and salty pastries, chocolates, fruit salad)

PRIMI / FIRST COURSES

18€ **Risotto alla milanese** 18€
Risotto allo zafferano, latte di parmigiano 36 mesi e fondo di vitello (7,9,12)
Saffron risotto, 36-month aged Parmesan cheese milk and veal

18€ **Spaghetto al pomodoro, stracciatella e basilico** 18€
Spaghetti, salsa di pomodoro, crema di stracciatella e dressing al basilico (1,3,7,9)
Spaghetti, tomato sauce, stracciatella cream and basil dressing

18€ **Lasagna bolognese** 21€
Lasagna, ragù alla bolognese e latte di parmigiano 24 mesi (1,3,7,9,12)
Lasagna pasta, Bolognese ragù and 24-month aged Parmesan cheese milk

SECONDI / MAIN COURSES

16€ **Cotoletta alla milanese con patate al rosmarino** 35€
Cotoletta di vitello frita in olio di semi con patate novelle al forno (1,3,7)
Veal cutlet fried in seed oil, oven-baked new potatoes

18€ **Tagliata di manzo e rucola, grana e pomodorini** 38€
Tagliata di filetto di manzo, rucola grana e pomodorini (7)
Sliced beef tenderloin, arugula, parmesan cheese and cherry tomatoes

Ombrina alla mugnaia e asparagi 38€
Filetto di ombrina al burro, schiacciata di patata agli agrumi e asparagi* (4,7,9,12)
Butter-fried turbot fillet, purple potato purée, lime, and mugnaia sauce

CONTORNI / SIDE DISHES

20€ **Patate novelle burro e timo** / *New potatoes, butter and thyme*
Insalata mista / *Mix salad*
Corciofo Trifolati / *Sautéed artichokes*
Patatine fritte / *French fries*
Broccoletti aglio, olio e peperoncino / *Broccoli with garlic, oil and chili pepper* 6€

DESSERT

Frutti di bosco / *Mixed berries* 20€
Tagliata di frutta / *Sliced fruit* 15€
Monoporzione / *Single-serving dessert* 15€
Tiramisù / *Tiramisu* 15€
Croissant / *Croissant* 4€
Piccola pasticceria (1 pz.) / *Mini pastry (1 piece)* 2,50€

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 arachidi e derivati, 6 soia, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi.
Allergens: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 dried fruit, 9 celery, 10 mustard, 11 sesames, 12 sulphites, 13 lupins, 14 molluscs

** Questi prodotti sono congelati o sottoposti ad * abbattimento come descritto dal piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04. *These products ** are frozen at the origin by producers or by The Plein Hotel staff*

