

BENVENUTI
DA



Il progetto nasce dall'iniziativa di Albero della Vita una rete di villaggi interdipendenti nati da coppie di famiglie che hanno recepito una chiamata: Vivere riconoscendo il proprio scopo più profondo, consapevoli della forza di un gruppo collaborativo che si sostiene a vicenda. Albero della Vita vuole essere un esempio che è possibile costruire uno stile di vita più vicino alla vera natura dell'Essere umano, nato per lavorare, sorridere e crescere insieme puntando al miglioramento di sé e al sentimento di fratellanza con l'altro

www.hotelunafinestrasullago.it

ANTIPASTI

***TARTARE DI SALMONE SU MEZZESFERE DI
CETRIOLO CON PUREA DI MANGO**
*SALMON TARTARE ON CUCUMBER HALF SPHERES WITH MANGO
PURÉE*

Allergeni: 1/4/8/9/14

18,00€

**INPEPATA DI COZZE DI CESENATICO
CON CROSTONI DI PANE DI NOSTRA PRODUZIONE
E AGLIO NERO**

*CESENATICO STYLE PEPPERED MUSSELS
WITH HOUSE MADE TOASTED BREAD
AND BLACK GARLIC*

Allergeni: 1/4/8/10/11/14

16,00€

**MAGATELLO DI MANZO MARINATO AL MOSCOVADO
CON PESCHE PROFUMATE AL MARSALA,
MANDORLE E MENTA**

*MUSCOVADO MARINATED BEEF EYE OF ROUND
WITH MARSALA SCENTED PEACHES,
ALMONDS, AND MINT*

Allergeni: 1/8

16,00€

INSALATA DI MARE
SEAFOOD SALAD

Allergeni: 1/2/4/9/12/14

16,00€

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI
SERVITO CON**

***CRESCENTINE E TIGELLE**
*COLD CUTS AND CHEESE BOARD
SERVED WITH CRESCENTINE AND TIGELLE*

Allergeni: 1/5/7

20,00€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA
Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

PRIMI

*SCRIGNI CALDI FREDDI

PASTA RIPENA DI SACAMPI SU GAZPACIO DI ZUCCHINE E
CAVIALE DI LIMONE

HOT AND COLD PARCELS

SCAMPI FILLED PASTA ON ZUCCHINI GAZPACHO AND LEMON CAVIAR

Allergeni:1/2/3/4/6/7/8/9/13/14

20,00 €

* PACCHERI ALL'ASTICE CON POMODORINI TRICOLORE

1/2 astice a Porzione

PACCHERI WITH LOBSTER
AND TRICOLOR CHERRY TOMATOES

1/2 lobster for portion

Allergeni:1/2/3/4/6/7/8/9/10/11/13/14

24,00 €

*LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE

GREEN LASAGNA BOLOGNESE

Allergeni:1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/14

16,00 €

PARMIGIANA SCOMPOSTA
TAGLIOLINI ALL'UOVO CON POMODORINI CONFIT E
RICOTTA AFFUMICATA SU CREMA DI MELANZANE

DECONSTRUCTED PARMIGIANA
EGG TAGLIOLINI WITH CONFIT CHERRY TOMATOES AND SMOKED
RICOTTA ON AN EGGPLANT CREAM

Allergeni:1/2/3/4/6/7/8/9/13/14

17,00 €

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

SECONDI

*GRIGLIATA MISTA DI PESCE

CAPASANTA, BRANZINO, GAMBERO, SCAMPO, SEPPIA E ORATA

MIXED GRILLED FISH

Allergeni: 1/2/4/14

28,00€

*FRITTURA DI MARE CON VERDURE PASTELLATE CROCCANTI

FRIED SEAFOOD WITH CRISPY BATTERED VEGETABLES

Allergeni: 1/2/4/5/6/8/10/11/14

22,00€

*CROSTACEI ALLA CATALANA

ASTICE, SCAMPI E GAMBERI

Min 2 Pax

*AROMATIC JAR-COOKED SALMON TROUT

WITH SWEET SHALLOTS, LEMON THYME, PURPLE POTATOES,
AND FISH STOCK REDUCTION

Allergeni: 1/2/4/6/9/12/14

60,00€

*COSTATA DI MANZETTA LOCALE KM 0

CON SELEZIONE DI SALI PREGIATI

LOCAL BEEF RIB STEAK (ZERO-KM)

WITH A SELECTION OF FINE SALTS

Allergeni: 1/5/6/8/10/11

5€ ALL'ETTO

GRIGLIATA MISTA DI CARNE DELL'APPENNINO

CON PATATE AL FORNO

PANCETTA, CAPOCOLLO, SALSICCIA, BISTECCHINA DI MANZO E POLLO

MIXED GRILLED MEATS FROM THE APENNINES

WITH ROASTED POTATOES

Allergeni: 1/5/6/8/10/11

21,00€

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON IL CONTORNO

ALL SECOND COURSES ARE ACCOMPANIED BY A TRADITIONAL SIDE DISH

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

CONTORNI

**PATATE FRITTE DI NOSTRA PRODUZIONE
CON POLVERE DI ROSMARINO**
HOMEMADE FRENCH FRIES WITH ROSEMARY POWDER

Allergeni: 1/5/6/8/10/11

6,00 €

GRAN MISTO DI VERDURE GRIGLIATE STAGIONALI
ASSORTMENT OF SEASONAL GRILLED VEGETABLES

Allergeni: 1

8,00 €

VERDURE SALTATE ALL'AGLIO NERO
SAUTÉED VEGETABLES WITH BLACK GARLIC

Allergeni: 1

6,50 €

INSALATINA MISTA CON VERDURE FRESCHE O FRUTTA
MIXED SALAD WITH FRESH VEGETABLES OR FRUIT

Allergeni: 1

6,00 €

CIPOLLOTTI CAMELLATI CON MIELE
SPRING ONIONS CARAMELIZED WITH HONEY

Allergeni: 1/11

6,00 €



IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

MENÚ BABY

GNOCCHI AL POMODORO

TOMATO GNOCCHI

Allergeni:1/6/10

12,00€

TAGLIATELLE ALL'UOVO

CON RAGÚ BOLOGNESE

EGG TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE

Allergeni:1/3/6/7/9/10

14,00€

COTOLETTA DI POLLO E PATATE FRITTE

CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES

Allergeni:1/5/6/7/8/9/11

12,50€

PATATE FRITTE STICK

FRENCH FRIES

Allergeni:1/5/6/8/10/11

5,00€



IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3



DOLCI

PANNA COTTA

possiamo guarnita con:

PISTACCHIO, NOCCIOLATO, CIOCCOLATO BIANCO,
FRUTTI DI BOSCO O ALBICOCCA

Allergeni:1/7

TIRAMISÙ CLASSICO

Allergeni:1/3/6/7/10

CHEESECAKE

con frutta fresca

Allergeni:1/3/6/7/10

DOLCI DELLA CASA

HOME-MADE DESSERTS

IL PERSONALE IN SALA AVRÀ PREMURA DI ELENCARVELI
E DESCRIVERE I LORO INGREDIENTI.

THE STAFF WILL BE HAPPY TO LIST THEM FOR YOU.

6,00€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP E
MOZZARELLA FIOR DI LATTE
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE AND FIOR DI
LATTE MOZZARELLA

Allergeni:1/6/7/10

7,00€



DIAVOLA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE E SPIANATA CALABRA
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA AND CALABRIAN ESPLANADE

Allergeni:1/6/7/10

8,50€

4 FORMAGGI

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP, SCAGLIE DI
GRANA DOP E ASIAGO DOP
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP,
PARMESAN FLAKES AND ASIAGO DOP

Allergeni:1/6/7/10

9,00€

CAPRICCIOSA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, CARCIOFINI, FUNGHETTI, OLIVE,
CAPPERI, ACCIUGHE E PROSCIUTTO COTTO
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, ARTICHOKES, MUSHROOMS, OLIVES,
CAPERS, ANCHOVIES AND COOKED HAM

Allergeni:1/6/7/9/10/13

11,00€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3



PIZZE CLASSICHE

TONNO E CIPOLLA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO IN OLIO
D'OLIVA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE
FIOR DI LATTE MOZZARELLA, TUNA IN OLIVE OIL,
AND TROPEA RED ONION

Allergeni:1/4/6/7/10

9,00€

VERDURE

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE E VERDURE MISTE GRIGLIATE
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE AND MIXED GRILLED VEGETABLES

Allergeni:1/6/7/10

9,00€

4 STAGIONI

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, CARCIOFI, OLIVE NERE, FUNGHI E
PROSCIUTTO COTTO
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, ARTICHOKES, BLACK OLIVES,
MUSHROOMS, AND COOKED HAM

Allergeni:1/6/7/9/10/13

10,00 €

WÜRSTEL E PATATINE

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, WÜRSTEL E PATATINE FRITTE
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, WÜRSTEL AND FRENCH FRIES

Allergeni:1/5/6/7/10

8,00€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

PIZZE SPECIALI

BUFALINA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCOLA,
POMODORINI E BUFALA CAMPANA DOP
*SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, FIOR DI
LATTE MOZZARELLA, ROCKET SALD, CHERRY
TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA DOP*

Allergeni:1/6/7/10

11,50€



NETTUNO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRUTTI DI MARE,
DADOLATA DI POMODORINI A CRUDO E
PREZZEMOLO

*MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SEAFOOD, DICED
RAW CHERRY TOMATOES AND PARSLEY*

Allergeni:1/2/4/6/7/10/14

15,00€



SAMUELE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

in uscita

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, POMODORINI E
BURRATA DI LATTE DI MUCCA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

out of cooking

*PARMA HAM DOP, CHERRY TOMATOES, AND COW'S MILK
BURRATA*

Allergeni:1/6/7/10

12,50€



IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez,VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

PIZZE SPECIALI

ESTATE

CREMA DI MELANZANE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
in uscita

POMODORINI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
E RICOTTA AFUMICATA

EGGPLANT CREAM, FIOR DI LATTE MOZZARELLA
topped with

CHERRY TOMATOES, PROSCIUTTO DI PARMA (DOP),
AND SMOKED RICOTTA.

Allergeni:1/2/6/7/10

13.00€

DOLCISSIMA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLOTTI FRSCHI,
PANCETTA PIACENTINA DOP E SCAGLIE DI GRANA
FIOR DI LATTE MOZZARELLA, FRESH SPRING ONIONS,
PIACENTINA PANCETTA (DOP), AND GRANA SHAVINGS.

Allergeni:1/3/6/7/10

12,50€



SOTTOBOSCO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

in uscita

MANZO MARINATO DI NOSTRA PRODUZIONE
CON FRUTTI DI BOSCO E OLIO AL PEPE DI SICHUAN

FIOR DI LATTE MOZZARELLA
HOUSE-MARINATED BEEF

topped with

MIXED FOREST BERRIES AND SICHUAN PEPPER OIL

Allergeni:1/6/7/10

14,00€



IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

PIZZE SPECIALI

GUACAMOLE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
TARTARE DI SALMONE NORVEGESE,
POLPA DI AVOCADO FRESCO, CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA DOP, POMODORINI FRESCHI

*FIOR DI LATTE MOZZARELLA,
NORWEGIAN SALMON CARPACCIO,
FRESH AVOCADO PULP, TROPEA RED ONION
DOP, FRESH CHERRY TOMATOES*

Allergeni:1/4/6/7/10

14,00€



CANTABRICO

POLPA DI POMODORINO GIALLO IGP,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, FIORI DI ZUCCA
FRESCHI, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E
SCORZA DI LIMONE

*PGI YELLOW CHERRY TOMATO PULP,
FIOR DI LATTE MOZZARELLA,
GRILLED ZUCCHINI, FRESH ZUCCHINI
FLOWERS, CANTABRIAN ANCHOVIES, AND
LEMON ZEST.*

Allergeni:1/4/6/7/10

13,00€



INGORDA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA,
PEPERONI, CIPOLLA E GORGONZOLA
*FIOR DI LATTE MOZZARELLA
SAN MARZANO TOMATOES, SAUSAGE, PEPPERS,
ONION, AND GORGONZOLA*

Allergeni:1/6/7/8/10

13,00€



IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

BEVANDE

ALLA SPINA

Vino frizzante della casa 1l	12€
Vino frizzante della casa 1/2l	6,50€
Vino frizzante della casa 1/4l	4,50€
Forst rossa 1l	11€
Forst rossa media	5€
Forst rossa piccola	3€
Moretti 1l	11€
Moretti media	5€
Moretti piccola	3€

LATTINE

Coca cola 330 ml	3€
Coca cola zero 330 ml	3€
Fanta 330 ml	3€
Sprite 330 ml	3€
Redbull 250 ml	3€



BEVANDE

BIBITE IN BOTTIGLIA

Cedrata 180 ml	3€
Coca cola 330 ml	3€
Fuze the pesca 400 ml	3€
Fuze the limone 400 ml	3€
Chinotto 275 ml	3,50€
Aranciata amara 275 ml	3,50€
Limonata 275 ml	3,50€
Ginger beer 200 ml	3€
Acqua tonica 200 ml	3€
Bitter al limone 200 ml	3€
estathe pesca 200 ml	1,60€
Estathe limone 200 ml	1,60€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Corona 330ml	3,50€
Birra Ceres 330ml	3,50€
Birra Leffe 330ml	3,5€
Birra Menebrea 330ml	3,5€
Birra Moretti 660 ml	4,50€

