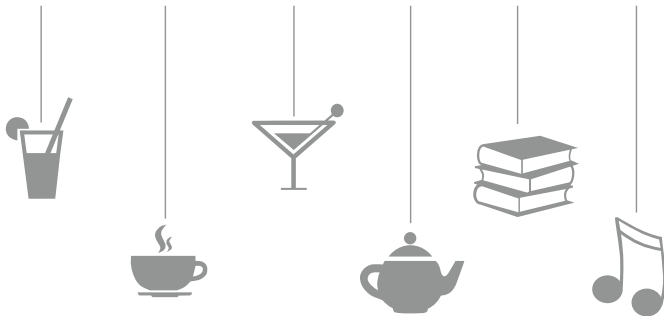


RESTAURANT BAR GIARDINO

DRINK·COFFEE·COCKTAIL·TEA·LIVING·MUSIC



Pranzo: dalle ore 12:00 alle ore 17:00

Cena: dalle ore 18:30 alle ore 22:30

Lunch: from 12:00 to 17:00

Dinner: from 18:30 to 22:30

LISTA INFORMATIVA DEGLI ALLERGENI LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011

Allegato II Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza

Annex II of the EU Reg. No 1169/2011 Substances or products causing allergies or intolerances



Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten



Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products based on shellfish



Uova e prodotti a base di uova
Eggs and by-products



Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish



Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanuts-based products



Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy-based products



Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
Milk and dairy products, lactose included



Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio
Fruits in shell and their by-products



Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products based on celery



Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seeds-based products



Anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
Sulphur dioxide and sulphites
in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l



Lupini e prodotti a base di lupini
Lupine and lupine-based products



Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

MENU PRANZO

Cestino del pane (1-3-7-8-11) € 3,50

PIATTO UNICO

Poke bowl (1-3-4-6-11-12) € 20,00

*Salmones**, spigola**, anguria alla soia, alga marinata, cetriolo, semi di sesamo, maionese piccante*

Smørrebrød (1-3-4-7-12) € 20,00

Ricetta danese: pane di segale con salmone affumicato, avocado, cavolo cappuccio viola marinato, uova di quaglia, lime, panna acida e fiori di capperi

Pollo al curry (1-4)  € 18,00


Ricetta thailandese: pollo piccante al curry verde, funghi champignon e riso basmati*

“Cotoletta” vegetale (1-3-7)  € 18,00

Melanzana viola panata, crudaiola di zucchine romanesche con capperi e olive e labaneh




Caesar salad con pollo (1-3-4-7-9-10-12) € 15,00

Pollo cbi, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane e salsa Caesar*




Caesar salad con avocado (1-3-7-9-10-12)  € 15,00

Avocado, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane e salsa Caesar vegetariana





SANDWICH

- A.Burger e coleslaw con patatine fritte* (1-3-5-7-10-11)  € 19,00
Burger di manzo servito con pane al sesamo, cheddar, bacon, pomodoro, cetriolini e cipolla*
- Club sandwich con patatine fritte* (1-3-5-6-7-10-12)  € 17,00
Sandwich con pollo, bacon, uova, lattuga e pomodoro
- Veggie club sandwich con patatine fritte* (1-6-7-10-12)  € 16,00
Sandwich con verdure, maionese al tofu, avocado e pomodoro
- Panino al vapore con verdure (1-4-6-7-12-14)  € 16,00
Panino al vapore farcito con verdure al lemongrass, insalatina vegetale e kefir alla menta*
- Toast prosciutto e formaggio con patatine fritte* (1-6-7-10-12)  € 13,00


ANTIPASTI

- Insalatina di mare (2-9-14-12) € 20,00
Calamari, seppioline arrostate, polpo*, gamberi* e cozze, con sedano, prezzemolo e limone*
- Manzo e burrata (7) € 18,00
Manzo marinato, burrata e insalata di fagiolini e menta
- La bruschetta (1-7-10)  € 17,00
Pane tostato, pomodoro cuore di bue, origano e mozzarella di bufala
- Crudo, melone e ricotta (7)  € 16,00
Prosciutto amatriciano, ricotta infornata con miele Km 0 e melone cantalupo
- Insalata estiva di fagiolini (7-8)  € 15,00
Fagiolini, patate, pomodoro e pesto






PRIMI PIATTI

- Spaghetti alle vongole (1-12-14) € 20,00
Spaghetti alle vongole con fonduta alla marinara
- Gli gnocchi (1-3-7)  € 18,00
Gnocchetti di patate, pomodoro fresco, basilico e stracciatella di bufala
- La carbonara (1-3-7)  € 17,00
Spaghettoni di Gragnano, uovo, guanciale, pepe e pecorino romano
- L'amatriciana (1-7-12)  € 17,00
Tonnarelli, ristretto di datterino, fonduta di pecorino e briciole di guanciale
- Cacio, pepe e zucchine (1-7)  € 17,00
Paccheri con ricotta cacio e pepe, fonduta di zucchine e timo limonato

PER I PIU' PICCOLI

- Spaghetti con salsa di pomodoro datterino e basilico fresco (1-9)  € 9,00
- Crocchette di pollo* con patatine fritte*(1-3-6-7-8-9-10-12) € 9,00
- Bastoncini di pesce* con patatine fritte* (1-2-3-4-6-7-9-10) € 9,00

DOLCI

- Tagliata di frutta fresca  € 8,00
- Tiramisù "Gran-A.Roma" (1-3-6-7)  € 8,00
- Cheesecake alle fragole marinate (1-3-7) € 8,00
- Torta esotica passion fruit, cocco e ananas (1-3-7) € 8,00
- Crostata tradizionale ricotta e visciole (1-3-7)  € 8,00
- Maritozzo "fai da te" con panna montata e frutti di bosco (1-3-7)  € 8,00
- Crostatina alla frutta e crema alla vaniglia (1-3-7-8)  € 8,00

MENU CENA

Cestino del pane (1-3-7-8-11) € 3,50

ANTIPASTI

La tempura (1-2-3-6) € 22,00

Gamberi e verdure in pastella leggera, salsa di soia e daikon*

Insalatina di mare (2-9-14-12) € 20,00

Calamari, seppioline arrostate, polpo*, gamberi* e cozze, con sedano, prezzemolo e limone*

Smørrebrød (1-3-4-7-12) € 20,00

Ricetta danese: pane di segale con salmone affumicato, avocado, cavolo cappuccio viola marinato, uova di quaglia, lime, panna acida e fiori di capperi

Manzo e burrata (7) € 18,00

Manzo marinato, burrata e insalata di fagiolini e menta





Crudo, melone e ricotta (7)  € 16,00

Prosciutto amatriciano, ricotta infornata con miele Km 0 e melone cantalupo


Insalata estiva di fagiolini (7-8)  € 15,00

Fagiolini, patate, pomodoro e pesto

PRIMI PIATTI

- I ravioli (1-3-7)  € 22,00
Ravioli verdi agli spinaci ripieni di ricotta, crudo e cotto di pomodoro, origano
- Spaghetti alle vongole (1-12-14) € 20,00
Spaghetti alle vongole con fonduta alla marinara
- La carbonara (1-3-7)  € 17,00
Spaghettoni di Gragnano, uovo, guanciale, pepe e pecorino romano
- L'amatriciana (1-7-12)  € 17,00
Tonnarelli, ristretto di datterino, fonduta di pecorino e briciole di guanciale
- Cacio, pepe e zucchine (1-7)  € 17,00
Paccheri con ricotta cacio e pepe, fonduta di zucchine e timo limonato


SECONDI PIATTI

- La tagliata (7-12) € 26,00
Manzo, insalatina aromatica, aceto balsamico e formaggio stagionato BIO
- Orata all'acqua pazza (4-9-12) € 25,00
*Orata** all'acqua pazza, patata schiacciata al limone e origano fresco*
- Trancio di salmone misozuke (1-4) € 22,00
*Salmone** marinato al miso bianco, salsa al latte di cocco e pak choi piccante*
- Pollo al lemongrass (1-6-14) € 20,00
Ricetta malesiana: pollo arrostito marinato al lemongrass*
- Hamburger di Fassona al piatto (7) € 18,00
Hamburger, pomodoro cuore di bue al basilico, formaggio di mucca stracchinato
- “Cotoletta” vegetale (13-7)  € 18,00
Melanzana viola panata, crudaiola di zucchine romanesche con capperi e olive e labaneh






CONTORNI

- Bietole ripassate  € 7,00
- Fagiolini all'agro  € 7,00
- Patate novelle al forno  € 7,00

PER I PIU' PICCOLI

- Spaghetti con salsa di pomodoro datterino e basilico fresco (1-9)  € 9,00
- Crocchette di pollo* con patatine fritte*(1-3-6-7-8-9-10-12) € 9,00
- Bastoncini di pesce* con patatine fritte* (1-2-3-4-6-7-9-10) € 9,00

DOLCI

- Tagliata di frutta fresca  € 8,00
- Tiramisù "Gran-A.Roma" (1-3-6-7)  € 8,00
- Cheesecake alle fragole marinate (1-3-7) € 8,00
- Torta esotica passion fruit, cocco e ananas (1-3-7) € 8,00
- Crostata tradizionale ricotta e visciole (1-3-7)  € 8,00
- Maritozzo "fai da te" con panna montata e frutti di bosco (1-3-7)  € 8,00
- Crostatina alla frutta e crema alla vaniglia (1-3-7-8)  € 8,00

LUNCH MENU

Bread basket (1-3-7-8-11) € 3,50

MAIN COURSES

Poke bowl (1-3-4-6-11-12) € 20,00

*Salmon** , sea bass** , soy-marinated watermelon, marinated seaweed, cucumber, sesame seeds, spicy mayonnaise*

Smørrebrød (1-3-4-7-12) € 20,00

Danish recipe: rye bread with smoked salmon, avocado, marinated purple cabbage, quail eggs, lime, sour cream and caper flowers

Spicy curry chicken (1-4)  € 18,00

Thai recipe: spicy chicken with green curry, champignon mushrooms and basmati rice*

Vegetable “cutlet” (1-3-7)  € 18,00

Breaded purple eggplant, marinated zucchini with capers & olives, and labneh


Chicken Caesar salad (1-3-4-7-9-10-12) € 15,00


Low-temperature cooking chicken , lettuce, parmesan shavings, croutons and Caesar dressing*


Avocado Caesar salad (1-3-7-9-10-12)  € 15,00

Avocado, lettuce, parmesan shavings, croutons and vegetarian Caesar dressing

SANDWICH

A.Burger and coleslaw with French fries* (1-3-5-7-10-11)  € 19,00
*Beef burger served with sesame bun**, cheddar, bacon, tomato, pickles and onion*

Club sandwich with French fries* (1-3-5-6-7-10-12)  € 17,00
Sandwich with bacon, egg, lettuce, tomato and chicken

Veggie club sandwich with French fries* (1-6-7-10-12)  € 16,00
Sandwich with vegetables, tofu mayo, avocado, tomato


Steamed vegetables bun (1-4-6-7-12-14)  € 16,00
Steamed bun filled with lemongrass vegetables, vegetable salad and mint kefir*


Ham & cheese toast with French fries** (1-6-7-10-12)  € 13,00

STARTERS

Seafood salad (2-9-14-12) € 20,00
Calamari, roasted cuttlefish, octopus*, shrimp* and mussels, with celery, parsley and lemon*





Beef and burrata (7) € 18,00
Marinated beef, burrata cheese and green bean salad with mint

The bruschetta (1-7-10)  € 17,00
Toasted bread, oxheart tomato, oregano and buffalo mozzarella


Ham, melon and ricotta (7)  € 16,00
Local cured ham, baked ricotta cheese with farm-to-table honey and melon

Summer green bean salad (7-8)  € 15,00
Green bean, potato, tomato and pesto sauce






FIRST COURSES

- Spaghetti with clams (1-12-14) € 20,00
Spaghetti with clams and marinara-style fondue
- The gnocchi (1-3-7)  € 18,00
Potato gnocchi, fresh tomato, basil and buffalo stracciatella cheese
- Spaghettone pasta in carbonara sauce (1-3-7)  € 17,00
“Gragnano” spaghettone pasta, eggs, guanciale, pepper and Roman pecorino
- Tonnarelli pasta in amatriciana sauce (1-7-12)  € 17,00
Tonnarelli pasta, cherry tomato reduction, pecorino fondue and guanciale crumbs
- Cheese, pepper and zucchini (1-7)  € 17,00
Paccheri pasta with cheese & pepper ricotta, zucchini fondue and lemon thyme

FOR KIDS

- Spaghetti pasta with tomato sauce and fresh basil (1-9)  € 9,00
- Chicken nuggets* with French fries* (1-3-6-7-8-9-10-12) € 9,00
- Fish sticks* with French fries* (1-2-3-4-6-7-9-10) € 9,00

DESSERTS

- Sliced fresh fruit  € 8,00
- Tiramisu “Gran-A.Roma” (1-3-6-7)  € 8,00
- Marinated strawberry cheesecake (1-3-7) € 8,00
- Exotic cake with passion fruit, coconut and pineapple (1-3-7) € 8,00
- Traditional ricotta and sour cherry tart (1-3-7)  € 8,00
- “Make-your-own” maritozzo with whipped cream and berries  € 8,00
(1-3-7)
- Fruit tart with vanilla cream (1-3-7-8)  € 8,00

DINNER MENU

Bread basket (1-3-7-8-11) € 3,50

STARTERS

The tempura (1-2-3-6) € 22,00

Prawns and vegetables fried in light batter, soy sauce and daikon*

Seafood salad (2-9-14-12) € 20,00

Calamari, roasted cuttlefish, octopus*, shrimp* and mussels, with celery, parsley and lemon*

Smørrebrød (1-3-4-7-12) € 20,00

Danish recipe: rye bread with smoked salmon, avocado, marinated purple cabbage, quail eggs, lime, sour cream and caper flowers

Beef and burrata (7) € 18,00

Marinated beef, burrata cheese and green bean salad with mint





Ham, melon and ricotta (7)  € 16,00

Local cured ham, baked ricotta cheese with farm-to-table honey and melon

Summer green bean salad (7-8)  € 15,00

Green bean, potato, tomato and pesto sauce

FIRST COURSES

- The ravioli (1-3-7)  € 22,00
Green spinach ravioli stuffed with ricotta cheese, raw and cooked tomato, oregano
- Spaghetti with clams (1-12-14) € 20,00
Spaghetti with clams and marinara-style fondue
- Spaghettone pasta in carbonara sauce (1-3-7)  € 17,00
“Gragnano” spaghettone pasta, eggs, guanciale, pepper and Roman pecorino
- Tonnarelli pasta in amatriciana sauce (1-7-12)  € 17,00
Tonnarelli pasta, cherry tomato reduction, pecorino fondue and guanciale crumbs
- Cheese, pepper and zucchini (1-7)  € 17,00
Paccheri pasta with cheese & pepper ricotta, zucchini fondue and lemon thyme


MAIN COURSES

- Sliced steak (7-12) € 26,00
Beef, salad, balsamic vinegar and organic aged cheese
- Sea bream in “acqua pazza” broth (4-9-12) € 25,00
*Sea bream**, “acqua pazza” style broth, mashed lemon potato and fresh oregano*
- Misozuke salmon steak (1-4) € 22,00
*White miso marinated salmon**, coconut milk sauce and spicy pak choi*
- Lemongrass chicken (1-6-14) € 20,00
Malaysian recipe: roasted chicken marinated in lemongrass
- Fassona beef burger (7) € 18,00
Bunless beef burger, oxheart tomato with basil, cow milk cheese
- Vegetable “cutlet” (1-3-7)  € 18,00
Breaded purple eggplant, marinated zucchini with capers & olives, and labneh

SIDE DISHES

- Sauteed Swiss chard  € 7,00
- Lemon juice green beans  € 7,00
- Oven-roasted new potatoes  € 7,00

FOR KIDS

- Spaghetti pasta with tomato sauce and fresh basil (1-9)  € 9,00
- Chicken nuggets* with French fries* (1-3-6-7-8-9-10-12) € 9,00
- Fish sticks* with French fries* (1-2-3-4-6-7-9-10) € 9,00

DESSERTS

- Sliced fresh fruit  € 8,00
- Tiramisu “Gran-A.Roma” (1-3-6-7)  € 8,00
- Marinated strawberry cheesecake (1-3-7) € 8,00
- Exotic cake with passion fruit, coconut and pineapple (1-3-7) € 8,00
- Traditional ricotta and sour cherry tart (1-3-7)  € 8,00
- “Make-your-own” maritozzo with whipped cream and berries  € 8,00
(1-3-7)
- Fruit tart with vanilla cream (1-3-7-8)  € 8,00

SIGNATURE COCKTAILS *The Underdogs of the Visual Arts*

€ 13,00

GIOIELLO NASCOSTO / HIDDEN GEM - Inspired by Hilma af Klint

Drink caldo o freddo? Alcolico o analcolico? Trasparente o colorato?

A volte, nella vita, non è necessario decidere... quando si può avere tutto.

N.b. Nessun ingrediente di questa creazione verrà elencato; sarà solo la scelta a svelarne il gusto

Hot or cold drink? Alcoholic or non-alcoholic? Clear or colored?

Sometimes in life, you don't have to decide... when you can have it all.

N.B. No ingredients will be listed; only your choice will reveal the flavor

LA VIGNA ROSSA / THE RED VINEYARD - Inspired by Van Gogh

Vodka infusa all'uva, amaretto di Saronno, sciroppo di gelsomino, assenzio, oli essenziali di arancia

Grape-infused vodka, Saronno amaretto, jasmine syrup, absinthe, orange essential oils

SCATTI RUBATI / STOLEN SHOTS - Inspired by Vivian Maier

Rum diplomatico, Kahlúa, caffè espresso, sciroppo d'acero, prugne fermentate, latte & biscotti

Diplomatic rum, Kahlúa, espresso, maple syrup, fermented plums, milk & cookies

THE RESIN LETTER - Inspired by the sign painter Stephen Powers

Gin Sabatini 0.0, liquore Mastiha, sherry fino Manzanilla, top schweppes tonica, succo di limone

Sabatini 0.0 gin, Mastiha liqueur, Manzanilla fino sherry, top Schweppes tonic, lemon juice

ILLUSIONE URBANA / URBAN ILLUSION - Inspired by JR

Gin elicriso, rum mix liquirizia, rabarbaro, Punt e Mes, sciroppo di anice stellato

Helichrysum gin, liquorice rum mix, rhubarb, Punt e Mes, star anise syrup

SPUMANTI	<i>bicchiere - glass 12,5 cl</i>	<i>bottle</i>
Brut Cantine Silvestri	€ 7,00	€ 30,00

CHAMPAGNE	<i>bicchiere - glass 12,5 cl</i>	<i>bottiglia - bottle</i>
Achille Princier Brut	€ 12,00	€ 55,00

VINI BIANCHI~WHITE WINES	<i>bicchiere - glass 12,5 cl</i>	<i>bottiglia - bottle</i>
Chardonnay Altkirch Südtirol Colterenzio	€ 8,00	€ 28,00
Frascati DOCG Villa Simone	€ 7,00	€ 28,00
Pinot Grigio Terre dei Vescovi Colli Vicentini	€ 6,00	€ 22,00
Vermentino Cantine Silvestri	€ 6,00	€ 24,00
Grillo Cantine Europa	€ 6,00	€ 15,00

VINI ROSATI~ROSE WINES	<i>bicchiere - glass 12,5 cl</i>	<i>bottiglia - bottle</i>
Negramaro Rosato del Salento Rosa del Golfo	€ 7,00	€ 34,00

VINI ROSSI~RED WINES	<i>bicchiere - glass 12,5 cl</i>	<i>bottiglia - bottle</i>
Merlot Cantine Silvestri	€ 8,00	€ 30,00
Cesanese Cantine Silvestri	€ 7,00	€ 26,00
Primitivo del Salento Pervini I Monili	€ 7,00	€ 23,00
Chianti Superiore San Lorenzo Melini	€ 6,00	€ 19,00
Nero d'Avola Cantine Europa	€ 6,00	€ 15,00

BIRRA IN BOTTIGLIA~BOTTLED BEER

Birra Del Borgo - Ipa	6,4% vol	33 cl € 7,00
Birra Nastro Azzurro - Lager	5,0% vol	33 cl € 7,00
Birra Nastro Azzurro - Alcohol free	0,0% vol	33 cl € 7,00

BIRRA ALLA SPINA~DRAUGHT BEER

Birra Nastro Azzurro - Lager	4,6% vol	30 cl € 7,00
------------------------------	----------	--------------

SOFT DRINKS

Acqua tonica - Tonic Water Le Tribute 20 cl	€ 8,00
Acqua tonica - Tonic Water Fever-Tree "Mediterranean" 20 cl	€ 6,00
Acqua naturale - Still water 75 cl	€ 4,00
Acqua frizzante - Sparkling water 75 cl	€ 4,00
Sodas	€ 4,00

CAFFETTERIA~CAFETERIA

Caffè espresso - Espresso coffee	€ 3,00
Caffè decaffeinato - Decaffeinated espresso	€ 3,00
Ginseng	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Caffè latte	€ 4,00
Caffè americano - American coffee	€ 4,00
Caffè d'orzo - Barley coffee	€ 4,00

Per qualsiasi chiarimento e per consultare la “Lista degli ingredienti”,
rivolgersi al nostro personale di sala.

La preghiamo inoltre di segnalare al nostro personale ogni eventuale allergia o intolleranza
alimentare e di consultare la lista numerica degli allergeni.

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazione
crociata durante le lavorazioni.

Le sostanze allergizzanti possono essere presenti in tracce in tutti i piatti, anche se non
esplicitamente indicate nelle singole preparazioni.

Note:

* Prodotto congelato

** Prodotto abbattuto

Tutti i prezzi includono l'IVA



For any clarification about this menu and to consult the
“List of ingredients” please contact our staff.

If you have a food allergy or a special dietary requirement, please inform our staff before
ordering and consult the numerical list of allergens.

It is not possible to guarantee the total absence of contamination
during food processing: allergic substances may be present in traces in all dishes, even if not
expressly indicated in the individual preparations.

Notes:

* Frozen product

** Blast-chilled product

All prices include VAT