LA MERIDIANA
BLEISURE HOTEL
PERUGIA

LA CARTA

AL VESPERTINO

VESPERTINO'S RESTAURANT MENU

ANTIPASTI - STARTERS

Affettati e formaggi locali con torta al testo e marmellata artigianale di cipolle rosse (1,2,14,*)
Local cold cuts and cheeses selection, served with "Torta al testo" bread and home-made red onion jam
Embutidos mixtos locales, queso, mermelada de cebolla artesanal y torta al testo
13

Carpaccio di manzo, marinato alla soia e zenzero con rucola Piemontino ed olio evo (2, 8, 10,11,*)
Beef carpaccio, marinated with soy, ginger and lemon, parmesan shavings
Carpaccio de ternera marinado en soja y jengibre, con rúcula del Piamonte y aceite de oliva virgen extra
13

Omelette profumata al tartufo con focaccia bruschettata (1,3)
Three eggs omelette with truffle scent, grilled sour dough bread
Omelette aromatizada con trufa, acompañada de focaccia tostada al estilo bruschetta
13

Tortino di zucca e patate con mandorle croccanti e fonduta di Piemontino (2,6)
Baked pumpkin and potatoes cake, aged cheese fondue
Pastelito de calabaza y patata con almendras crujientes y fondue de queso Piemontino
12

Calamari e carciofi fritti, salsa agrodolce (1,2,4,9*)
Crispy squids and artichokes, sweet chili sauce
Calamares y alcachofas fritos con salsa agridulce
13

LA MERIDIANA
BLEISURE HOTEL
PERUGIA

PRIMI – FIRST COURSE

Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale (1,2,3,13,14)
Home-made tagliatelle with wildboar "Bolognaise" sauce
Tagliatelle caseras con ragú de jabalí
16

Tonnarelli alla carbonara tartufata (1,2,3*)
Tonnarelli pasta, truffled carbonara sauce
Tonnarelli a la carbonara con trufa
15

Mezzemaniche con zucca e salsiccia sbriciolata, scaglie di parmigiano e riduzione di arrosto (1,2,6)
Mezzemaniche with pumpkin and crumbled sausage, Parmigiano shavings and a roast jus reduction
Mezzemaniche con calabaza, salchicha desmenuzada, lascas de parmesano y reducción de jugo de asado
14

Crema di funghi con crostini al rosmarino (1,2,*)
Cream of mushroom soup with rosemary croutons
Crema de setas con picatostes al romero
12

Risotto agli scampi, mantecato al burro allo zafferano (2,4,5,14,*)
Langoustine risotto, enriched with saffron butter
Risotto de cigalas, cremoso con mantequilla al azafrán
16

LA MERIDIANA
BLEISURE HOTEL
PERUGIA

SECONDI - MAIN COURSE

Brasato di vitellone al Rosso di Montefalco (13,14)
Slow-braised beef in Montefalco red wine and herbs
Estofado de ternera al vino tinto Rosso di Montefalco
21

Urban burger di Scottona con avocado, rucola, cipolle croccanti e salsa BBQ (1,2,3,6,8,9,11*)
Urban "Scottona" beef burger with avocado, rocket, crispy onion and BBQ sauce
Urban burger de ternera Scottona con aguacate, rúcula fresca, cebolla crujiente y salsa BBQ
19

Petto di pollo con crema di topinambur, composta di frutta secca e briciole di guanciale (1,2,6, 11,)
Chicken breast with Jerusalem artichoke purée, nut compote, crispy guanciale crumbs
Pechuga de pollo con crema de tupinambo, compota de frutos secos y migas crujientes de guanciale
18

Caciotta fresca in padella con verdure autunnali (2)
Pan-seared fresh Caciotta cheese with autumn vegetables
Queso caciotta fresco a la plancha con verduras de otoño
17

Tegame del pescatore (gallinella, calamari, cozze, vongole, gamberi e patate) (4,5,9,13,14*)
Fisherman's casserole (tub gurnard, calamari, mussels, clams, prawns and potatoes)
Cazuela del pescador (cabracho, calamares, mejillones, almejas, gambas y patatas)
19

LA MERIDIANA
BLEISURE HOTEL
PERUGIA

CONTORNI – SIDE DISH

Spinaci ripassati (*)
Sauteed spinach
Espinacas salteadas
6

Patate al forno
Roasted potatoes
Patatas al horno
6

Patate fritte (1,2,3,6,8,9,11*)
French fries
Patatas al horno
6

Insalata mista
Mixed salad
Ensalada mixta
6

LA MERIDIANA
BLEISURE HOTEL
PERUGIA

CARTA DEI DOLCI ARTIGIANALI – HOME-MADE DESSERT

Bacio artigianale (1,2,3,6,8)
Chocolate and hazelnut mousse
"Bacio" casero
6

Millefoglie con chantilly e frutti di bosco (1,2,3,8*)
Millefeuille with crème Chantilly and wild berries compote
Milhojas crujiente con crema chantilly e compota de frutos del bosque
6

Tortino al Limone destrutturato
(meringa francese, crema chantilly al lime e crumble di mandorle sabbiate) (1,2,3,6,8)
Lemon tart (french meringue, lime Chantilly cream and crunchy sugar-coated almond crumble)
Pastel de limón deconstruido (merengue francés, crema chantilly de lima y crumble de almendras garrapiñadas)
6

Cheesecake al caramello salato e arachidi (1,2,3,6,8)
Salted caramel cheesecake
Cheesecake con caramelo salado y cacahuetes
6

Tagliata di ananas
Freshly sliced sliced pineapple
Piña cortada en rodajas
6

Coperto per chi non usufruisce della mezza pensione: € 2,50 a persona
Cover charge for no Half board guests € 2,50 per person
Cubierto para quienes no disfrutan de la media pensión: € 2,50 por persona

LA MERIDIANA
BLEISURE HOTEL
PERUGIA

ALLERGENI - ALLERGENS:

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

We inform our customers that dishes and beverages prepared and served in this activity may contain ingredients or products considered as allergens. List of ingredients or products used in this activity that are considered allergens are listed in the attachment II - "ingredients or products causing allergies or intolerances" of EU Regulation 1169/2011:

Se informa a nuestros estimados clientes de que los platos preparados y servidos en este establecimiento, así como las bebidas, pueden contener ingredientes y coadyuvantes tecnológicos considerados alérgenos. Listado de ingredientes y coadyuvantes tecnológicos considerados alérgenos utilizados en este establecimiento y contemplados en el Anexo II «Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias» del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

1- Cereali – Cereals glut – Cereales
2- Latte – Milk - Leche
3- Uova – Eggs - Uevos
4- Pesce – Fish - Pescado
5- Crostacei – Crustaceans
6- Frutta a guscio – Nuts - Frutos de cáscara
7- Arachidi – Peanuts- Cacahuetes
8- Soia – Soy- Soja
9- Molluschi – Mussels- Moluscos
10- Senape – Mustard- Mostaza
11- Sesamo – Sesame seeds- Sésamo
12- Lupini – Lupins- Altramuces
13- Sedano – Celery- Apio
14- Solfiti – Sulphites- Sulfitos

Nel nostro ristorante vengono serviti solamente prodotti freschi. Ove non sia possibile, questi verranno sostituiti con prodotti surgelati di prima qualità prontamente segnalati con un asterisco (*). Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamenti di bonifica preventive conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004.

Our dishes are all prepared with fresh ingredients. When this is not possible, we use frozen ingredients of the highest quality, which are identified with an asterisk (*). Raw fish is subjected to special treatment as required by regulation EC/853/20

En nuestro restaurante se sirven exclusivamente productos frescos. Cuando esto no sea posible, se sustituirán por productos congelados de primera calidad, debidamente indicados con un asterisco (*).El pescado destinado a consumirse crudo se somete a tratamientos preventivos de congelación para la eliminación de parásitos, de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004.