LA BAGNAIA GOLF RESORT

Il Rosmarino

Menù

ANTIPASTI
STARTERS

Flan di verdure, coulis di piselli 16
Vegetable flan with pea coulis
(3,7)

Caprese di burrata, olive, pomodorini marinati 16
Burrata caprese with olives and marinated cherry tomatoes
(3,7)

Selezione di salumi e formaggi 15
Selection of cured meats and cheeses
(7)

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Spaghetto ai 3 pomodori: datterino giallo e rosso, pomodoro nero 16
Spaghetti with Trio of Tomatoes: yellow and red Datterino, black tomato
(1)

Calamarata in crema di datterino e gamberi con stracciatella di Burrata, al profumo di agrumi 16
Calamarata pasta in a cream sauce with cherry tomatoes and prawns, Burrata stracciatella cheese, citrus aroma
(1,2,4,7)

Gnocchi con crema di piselli e lamelle di seppia grigliata 16
Gnocchi with pea cream and grilled cuttlefish strips
(1,3,4,14)

INSALATE COMPOSTE
COMPOSED SALAD

Insalata Nizzarda (Fagiolini verdi, pomodori, patate, olive, capperi e acciughe) 12
Niçoise salad (Green beans, tomatoes, potatoes, olives, capers and anchovies)
(4)

Insalata Mimosa (fagiolini, carote, patate, piselli, insalata, uovo sodo setacciato e maionese) 12
Mimosa salad (beans, carrots, potatoes, peas, salad, sifted hard-boiled egg and mayonnaise)
(4)

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Vitello tonnato, sedano croccante 18
Veal tonnato with crunchy celery
(3,4,5)

Lombata di vitello arrosto, patate al rosmarino, spinacini 18
Roasted veal loin with rosemary potatoes and baby spinach

Filetto di orata alla mediterranea, caponata di verdure 20
Mediterranean-style sea bream fillet with vegetable caponata
(4,8,15)

I NOSTRI DESSERT
OUR DESSERT

Bavarese ai frutti rossi, crumble cioccolato salato 12
Red fruit Bavarian cream with salted chocolate crumble
(1,3,7)

Cuor di cioccolato fondente, gelato fior di latte 13
Dark chocolate lava cake with milk cream gelato
(1,3,7)

Coppa gelato misto 12
Cup of mixed ice creams
(3,7,15)

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio secondo Reg. UE 1169/2001 “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”. 1-Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; 2-Crostacei e prodotti a base di uova; 3-Uova e prodotti a base di uova; 4-Pesce e prodotti a base di pesce; 5-Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6-Soia e prodotti a base di soia; 7-Latte e prodotti a base di latte; 8-Frutta a guscio e i loro prodotti; 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 sesamo; 12-Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg; 13-Lupini e prodotti a base di lupini; 14-Molluschi e prodotti a base di molluschi; 15- Congelato o surgelato.
List of allergen ingredients used in this exercise according to EU Reg. 1169/2001 "substances or products causing allergies or intolerances". 1-Cereals containing gluten and products thereof; 2-Crustaceans and products thereof; 3-Eggs and products thereof; 4-Fish and products thereof; 5-Arachids and products thereof; 6-Soy and products thereof; 7-Milk and products thereof; 8-Nuts and their products; 9-Celery and celery products; 10-Mustard and mustard products; 11-Sesame seeds and sesame products; 12-Sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg; 13-Lupins and lupin products; 14-Molluscs and mollusc products; 15- Frozen or deep-frozen.