La Siesta

HOTEL RISTORANTE

Menù

La Siesta

HOTEL RISTORANTE

Buon Appetito

Tutti i nostri prodotti vengono preparati, manipolati e somministrati in un unico locale, pertanto impossibile evitare la potenziale "contaminazione crociata" di sostanze allergiche anche su alimenti che non contengono in formulazione o ricetta o che sono contenute indirettamente nelle nostre materie prime.

Le informazioni circa la reale presenza di sostanze
o di prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili nell'apposito menù.
Rivolgersi al personale di servizio.

Reg CE 1169/2011 Art.4 paragrafo 2

In assenza di pesce fresco verrà utilizzato decongelato.

Io non mangio pesce

ANTIPASTI

Antipasti di terra — **€ 6,00**
*(Prosciutto**, salame**, ventricina**, formaggio pecorino)*
Lattosio, altri alimenti composti etichette allegate

Involtini di melanzane alla parmigiana — **€ 6,00**
*(Melanzane, prosciutto cotto**, formaggio fontina)*
Lattosio, glutine, uova

Bresaola con rucola e parmigiano — **€ 6,00**

PRIMI

Pappardelle funghi porcini — **€ 8,00**
Glutine

Chitarrina abruzzese — **€ 6,00**
Glutine, uova, lattosio

Ravioli di ricotta radicchio e noci — **€ 7,00**
Glutine, uova, lattosio, frutta a guscio

SECONDI

Costata di vitello ai ferri — **€ 10,00**

Agnello alla scottadito — **€ 10,00**

Tagliata di vitello con rucola, parmigiano e pomodorini — **€ 14,00**

**** Gli ingredienti composti possono essere consultati in un apposito registro su richiesta al personale in servizio. Le paste fresche con e senza uova e ripiene vengono acquistate fresche e/o prodotte in loco e, per motivi di conservazione, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura (a T-20°C), come descritto nel proprio "Piano HACCP" ai sensi del Reg. CE 852/04.**

ANTIPASTI FREDDI DI MARE

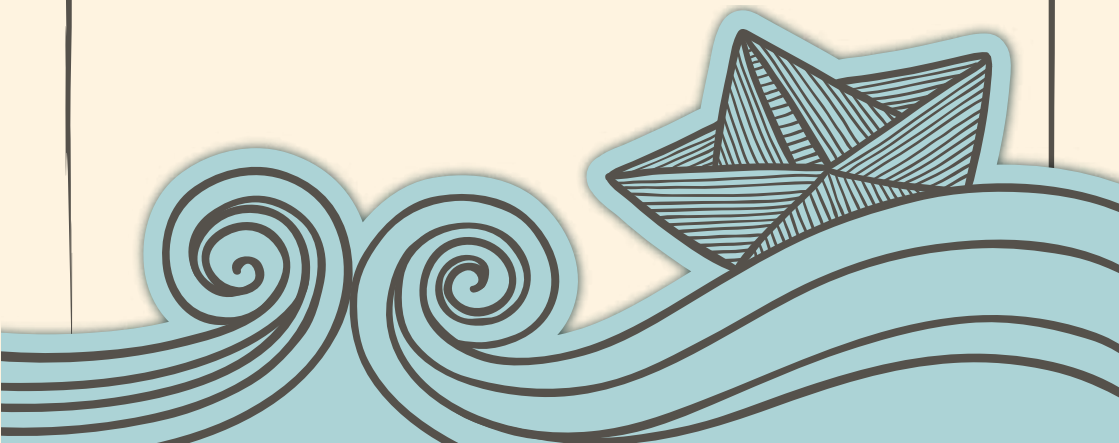
Carpaccio di gamberi sul letto di rucola e scaglie di grana **€ 7,50**
Crostacei

Insalata di mare con trionfo di gamberi **€ 7,00**
Crostacei, pesce

Mille foglie di rana pescatrice con cicerchie al rosmarino **€ 7,00**
Glutine, lupini, pesce

Tris di carpacci: salmone, tonno e pesce spada **€ 7,00**
Frutta a guscio, soia, pesce

Coppa di cocktail di gamberi **€ 7,00**
Uova, crostacei



ANTIPASTI CALDI DI MARE

Passatina di ceci con gamberi e crostini Glutine, crostacei	**€ 7,50**
Scampi scottati all'olio d'oliva con bucce di agrumi Crostacei	**€ 10,00**
Gratinati di cozze, cannolicchi e capesante Glutine, pesce, molluschi	**€ 7,00**
Parmigiana ai frutti di mare su crema di patate Glutine, uova, pesce	**€ 7,00**
Potage di razza al coccio Pesce	**€ 7,00**
Soutè di cozze e vongole Pesce, molluschi	**€ 6,50**

ANTIPASTI MISTI DI MARE

Antipasti misti della casa caldi e freddi Glutine, crostacei, pesce, molluschi, uova, frutta a guscio, soia, latte	**€ 18,00**

PRIMI PIATTI

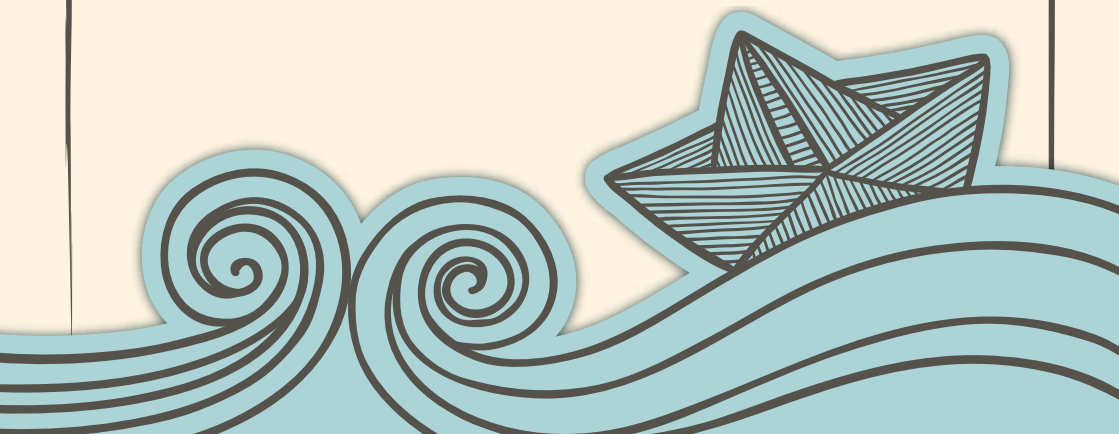
Gnocchi al ragù bianco di pescatrice Glutine, uova, pesce, sedano	**€ 7,00**
Ravioli farciti di rombo saltati con pesce spada, capperi e pomodorini Glutine, uova, pesce	**€ 9,00**
Risotto alla marinara Può contenere tracce di glutine, pesce, crostacei, molluschi	**€ 7,00**
Chitarrina allo scoglio Glutine, uova, pesce, crostacei,molluschi	**€ 7,00**
Paccheri agli scampi Glutine, uova, crostacei	**€ 7,00**
Pappardelle con astice in bellavista Glutine, uova, crostacei	**€ 14,00**
Tortelli ai crostacei al sapore di tartufo Glutine, uova, crostacei	**€ 10,00**
Spaghetti di farro con calamari , zucchine e gamberi Glutine, uova, crostacei, pesce	**€ 9,00**

SECONDI PIATTI

Grigliata di pesce Glutine, crostacei, pesce	**€ 15,00**
Frittura di paranza dell'adriatico Glutine, crostacei, pesce	**€ 10,00**
Turbante di orata al forno con macedonia di legumi Pesce	**€ 10,00**
Rana pescatrice al forno con patate e olive Pesce	**€ 14,00**
Filetto di pesce spada ai ferri Glutine, pesce	**€ 10,00**
Scampi e spiedini di calamari alla brace Glutine, crostacei	**€ 12,00**
Gamberoni al sale rosa Crostacei	**€ 13,00**
Tagliata di tonno al sesamo con salsa di soia Glutine, semi di sesamo, soia, pesce	**€ 15,00**
Zuppa di pesce alla vastese Glutine, crostacei, pesce, molluschi	**€ 18,00**

CONTORNI

Insalata capricciosa	€ 2,50
Patatine fritte	€ 2,50
Pomodori	€ 2,50
Verdure grigliate	€ 3,50
Spinaci saltati in padella	€ 2,50
Patate al forno	€ 3,50



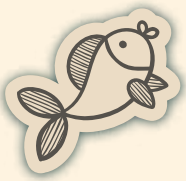
Menù turistici

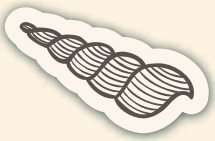
SULLA GRIGLIA

€ 17,00

Chitarrina allo scoglio
Glutine, uova, crostacei, pesce,molluschi

Pesce spada alla griglia con peperoni
Glutine, pesce





AL FORNO

€ 17,00

Paccheri agli scampi
Glutine, crostacei

Turbante di orata con macedonia di legumi
Pesce

IL FRITTO

€ 17,00

Risotto alla marinara
Può contenere tracce di glutine, pesce, crostacei

Frittura di paranza con insalata capricciosa
Glutine, pesce, crostacei

Menù degustazione

€ 35,00

ANTIPASTI

Portata di antipasti freddi del giorno
Crostacei, uova, pesce, frutta a guscio, soia, molluschi, glutine

Portata di antipastini caldi
Crostacei, pesce, uova, latte, glutine, molluschi

PRIMI PIATTI

Tortelli ai crostacei al sapore di tartufo
Glutine, uova, crostacei, latte

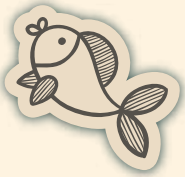
Chitarrina allo scoglio
Glutine, uova, crostacei, pesce, molluschi

SECONDI PIATTI

Scamponi scottati all'olio d'oliva con bucce di agrumi
Crostacei

DOLCI

Tris di dolci
Lattosio, uova,glutine



i nostri Dolci

Cheese cake al barattolo con frutti di bosco — **€ 4,50**
Glutine, Uova e derivati

Crema al caffè in coppa con crumble al cacao — **€ 4,50**
Uova e derivati, Latte

Semifreddo alla menta con guarnizioni al cioccolato fondente — **€ 4,50**
Uova e derivati, Latte

Millefoglie di crêpes agrumato e sorbettino al limone — **€ 4,50**
Glutine, Uova e derivati

Sfogliatina con crema chantilly e caramello — **€ 4,50**
Glutine, Uova e derivati, Latte

Spumone al croccante di mandorle — **€ 4,50**
Latte, frutta a guscio, uova

Panna cotta allo yogurt magro con salsa passion fruit — **€ 4,50**
Latte

Mousse al cioccolato con biscottini croccanti — **€ 4,50**
Latte, glutine, uova e derivati

La Siesta
HOTEL RISTORANTE

INFORMATIVA ALLERGENI

REV.0 DEL 20/01/2019
ALLEGATO II REGOLAMENTO (CE) N. 1169/2011

1. CEREALI CONTENENTI **GLUTINE** CIOÈ: **GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI**
E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO;
B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO E PRODOTTI DERIVATI;
C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE D'ORZO;
D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI.
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI (SONO COMPRESE LE UOVA DI TUTTE LE SPECIE ANIMALI OVIPARI).
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI.
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO E PRODOTTI DERIVATI;
B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE,
TOCOFEROLO ACETATO DALFA NATURALE, TOCOFEROLO
SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO, TRANNE:
A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
B) LATTIOLO (SONO COMPRESI LATTE BOVINO, OVINO, CAPRINO ED OGNI TIPO DI PRODOTTO DA ESSI DERIVATI)
8. FRUTTA A GUSCIO, CIOE` **MANDORLE (**AMYGDALUS COMMUNIS L.), **NOCCIOLE** (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA),
NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), **NOCI DI PECAN** (CARYA ILLINOIESIS (WANGENH) K. KOCH),
NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), **PISTACCHI** (PISTACIA VERA), **NOCI DEL QUEENSLAND** (MACADAMIA TERNIFOLIA)
E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI.
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2.
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

La Siesta
HOTEL RISTORANTE