



Hotel Terme
di Castel San Pietro

www.hoteltermedicastelsanpietro.com

MENÙ



ANTIPASTI

- Sformatino di carote, asparagi e liquirizia € 8.00
Carrot, asparagus and licorice flan
- Crema di melanzane affumicata con € 9.00
burrata e pomodorini
Smoked aubergine cream with burrata and cherry tomatoes
- Polpo arrosto, purea di patate al limone e € 12.00
fagiolini
Roasted octopus, mashed potatoes with lemon and green beans
- Culaccia, scaglie di Parmigiano, € 12.00
squacquerone, crescentine e tigelle
Culaccia, slivers of Parmesan, squacquerone, crescentine and tigelle

PRIMI PIATTI

- Gnocchi di patate con passatina di € 16.00
pomodoro, olive taggiasche e basilico
Gnocchi with tomato sauce, Taggiasca olives and basil
- Tortellone di ricotta, gamberi e salsa di € 16.00
spinaci
Tortellone with ricotta, prawns and spinach sauce
- Spaghettone, acciughe, limone e € 12.00
finocchietto
Spaghettone, anchovies, lemon and fennel
- Tagliatelle al ragù € 15.00
Tagliatelle with ragù
- Tortellini in crema di Parmigiano € 12.00
Tortellini in Parmesan cream

COPERTO 2€

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I nostri prodotti freschi vengono abbattuti da noi per preservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche delle materie prime e garantirne la bonifica preventiva ai sensi della normativa vigente.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno alla griglia Fish of the day on the grill	€ 16.00
Gamberoni alla plancia Grilled prawns	€ 16.00
Zuppetta di moscardini Soup of dormice	€ 12.00
Coppa di maiale Pork collar	€ 15.00
Entrecote	€ 12.00

I nostri secondi sono serviti sempre con contorno di verdure alla griglia e patate al forno

Our dishes are served with a side of grilled vegetables and baked potatoes

DESSERT & FRUTTA

Tagliata di frutta Cut fruit	€ 5.00
Tiramisù	€ 5.00
Dessert del giorno Dessert of the day	€ 5.00
Gelato del giorno Icecream of the day	€ 5.00

COPERTO 2€

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

I nostri prodotti freschi vengono abbattuti da noi per preservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche delle materie prime e garantirne la bonifica preventiva ai sensi della normativa vigente.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.