



## *Estate 2022*

### **Per Iniziare...**

Supplì al telefono [2pz]	4
Alici fritte [6pz]	6
Filetti di Baccalà [2pz]	6
Giardiniera di Verdure fatta in casa	4
Selezione di Salumi del Territorio	10
Tagliere di Prosciutto	12
Tagliere Culatello di Zibello	16
I formaggi di Pecora	10
dal fresco allo stagionato	
Sformato alle "Erbe di Campo"	10
verdure croccanti e fonduta di Pecorino	
Formaggio affumicato "In Terrina"	8
Uovo Fondente e Tartufo Nero	12
Soutè di Cozze	12
Pane, Burro e Salmone Affumicato	12

## **Primi Piatti**

Ravioli Ricotta e Spinaci	10
Ravioletto Cacio e Pere	10
Caramelle Ricotta e Pomodori secchi	10
Fettuccine al Ragù di "Cortile"	10
Frutti Rossi e Pecorino [Anatra, Coniglio, Pollo]	
Tonnarello "Cacio e Pepe"	10
con Salsiccia Nostrana	
Stroppe Acqua e Farina	10
Zucchine e Prosciutto	
Gnocchi di Patate all'Ortolana	10
Verdure di stagione saltate	
Tagliolini con Tartufo Nero Estivo	14

*Tutte le paste vengono prodotte in casa  
come da tradizione*

Spaghetti Burro, Alici e Katsuobushi	12
Spaghetti alla Vongole	12

## **Secondi Piatti**

Scaloppine al Limone	12
Saltimbocca alla Romana	12
Trippa alla Romana	10
"Bandierine" di Agnello fritte	14
Coscia di coniglio fritta	14
Involtino di Melanzane	9
Tagliata affumicata alla Salvia	18
Servita con Verdure Croccanti	
Petto d'Anatra, Mela e Uvetta	18
Sella di coniglio ripiena	18

## **Dalla Brace**

Bistecca di Manzo 300gr	16
Filetto di Manzo	18
Fiorentina taglio al Kg	50
Utilizziamo solo Manzo Nazionale Scelto	
Salsicce di Maiale "Sale e Pepe"	10
Come d' antica ricetta di Famiglia	
Trancio di Salmone alla griglia	16
Frittura di calamari	14

## **Contorni**

Cicoria ripassata	4
Patate al forno	4
Spinaci burro e parmigiano	4
Misto Gran Verdure	6

## **Dolci della casa**

Panna Cotta	4
Nutella o con i Frutti Rossi	
Crème Caramel	4
Torta di Robiola	6
Semifreddo alla Gianduja	6

## **GELATI**

I Tartufi della Pasticceria Martinucci 1950	
<b>Bianco, Nero, Pistacchio, Limoncello</b>	<b>4</b>
"Frutto Cocco"	4
"Frutto Limone"	4

Acqua di Nepi o San benedetto 1L	2
Bibite in vetro	3
Coca Cola in vetro 1L	5
Birra 0,66	
5	
Heineken, Poretti 4 luppoli, Nastro Azzurro	
Birra 0,50	
6	
Ichnusa non filtrata, Messina	
Birra 0,33	
3	
Il pane fatto in casa e servizio	1

*Vi invitiamo a seguire le nostre pagine Social Media, sia un post o una storia, "il Salvino" l'offriamo noi!!! Basta che mettiate il Tag @francalanciacountryresort. Potrete così rimanere aggiornati sulle novità!*



## La Pizzeria

Calzone cacio e pepe	5
Calzone Mozzarella e prosciutto	6
Rossa [Pomodoro]	5
Marinara [Pomodoro, Capperi, Aglio e Origano]	5
Margherita [Pomodoro, Mozzarella, olio EVO]	6
Diavola [Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante]	7
Napoli [Pomodoro, Mozzarella, Alici Rizzoli]	7
Funghi [Pomodoro, Mozzarella, Funghi]	7
Norcina [Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia nostrana]	7
Wurstel [Pomodoro, Mozzarella, Wurstel]	7
Capricciosa[Olive,Carciofini,Prosciutto]	9
4 Formaggi[Parmigiano, Pecorino, Cacio, Gorgonzola]	7
Boscaiola [Mozzarella, Funghi, Salsiccia ]	7
Perla [Mozzarella, Prosciutto]	7
Vegetariana [Mozzarella, Verdure Saltate ]	8
Porcini [Mozzarella, Porcini]	9
Bresaola [Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmigiano ]	8

*\*Disponibile Mozzarella di Bufala +1€*

### **Bianchi**

*Weindorf, Gewurtraminer, DOCAIto Adige € 26*

*Wilhelm Walch, Rosè, Dolomiti € 28*

*Terre degli Eremi, Pecorino, Abruzzo € 10*

*888, Vermentino, Puglia € 26*

*Donnafugata, Anthilia, Sicilia € 26*

*Puntinata, Malvasia, Cincinnato Lazio € 20*

*Quinto, Bellone Biologico, Cincinnato Lazio € 24*

*Pantalei, Greco, Cincinnato Lazio € 22*

*Enyo, Bellone riserva. Cincinnato Lazio €26*

*La Sastrña, Spagna € 10*

### **Bollicine**

*Ugo vezzoli, Franciacorta Brut € 30*

*Ugo vezzoli, Franciacorta Rosè € 35*

*Ugo vezzoli, Franciacorta Pas Dosè € 40*

*Ca' del bosco, cuveè prestige, franciacorta €50*

*Kori, Bellone - Metodo classico, Cincinnato Lazio € 25*

*Bellavista, Brut Gran Cuvè € 65*

<i>Veuve clicquot, Champagne</i>	€ 70
<i>Moet-Chandon, imperial, brut</i>	€80
<i>Prosecco DOC e dry</i>	€ 15
<i>Argeo, Cesanese, Cincinnato Lazio</i>	€ 22
<i>Lelio, Nero Buono, Cincinnato Lazio</i>	€20
<i>Kora, Nero Buono, Riserva Cincinnato Lazio</i>	€26
<i>Due palme, Primitivo di manduria, Puglia</i>	€ 24
<i>Petra, Hebo, Toscana</i>	€ 26
<i>Santa Sofia, Valpolicella ripasso, Veneto</i>	€ 28
<i>Corte Giara, Amarone della Valpolicella, Veneto</i>	€ 60
<i>Lagrein, St. Michael Eppan- Alto Adige</i>	€ 26
<i>Mosciarelli, Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo</i>	€ 24

# Allergeni - Allergen - Allergène

## IT

"Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi."

## EN

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

## DE

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten"

## FR

"Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

Durante le preparazioni in cucina, non si possono purtroppo escludere contaminazioni crociate, pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze ai sensi del Reg. UE 1169/2011

**Cereali e derivati, Crostacei, Uova, Pesce, Soia e Arachidi (Olio di frittura), Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Molluschi**

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura.

Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004

Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.