

WONDER RESTAURANT: MENU FUGA DA ATLANTIDE



Sfziosità:

Pane a tavola:

*Selezione di bocconcini di pane giornalieri



Assortimento pizza e focaccia del nostro fornaio



Angolo del salumiere:

Presentazione di salumi nostrani e nazionali.

Tagliere di formaggi tipici locali



Prosciutto cotto con mozzarella pugliese fior di latte



Corner della friggitoria:

*Crocchette di patate



*Bastoncini di pesce



*Suppli di riso alla siciliana



Nachos e le sue salse di accompagnamento



Antipasti:

Ortaggi di stagione con mozzarella artigianale



*Insalata russa con cetriolini in agrodolce, capperi di Pantelleria



Punta d'anca cotta a bassa temperatura su chips di pane, miscianza selezionata, dressing allo yogurt ed erba cipollina



Composta di °pesce di scogliera, pomodorini marinda, sedano e patate di montagna



Sformato di °sfoglia con °spinaci, emmental e ricotta vaccina



VEGANO
Cous-cous con verdure



Primi:

Lasagnetta alla bolognese con *pasta all' uovo con spinaci



Calamarata con crema di crostacei, battuto °pesce spada con pane profumato agli agrumi



Conchiglioni pesto di zucchine, brie e pancetta croccante



Risotto ai quattro formaggi nobili e porcini caramellati



VEGANO
Pennette al pomodoro e basilico



°Zuppa di verdure con primizie di ortaggi del nostro territorio



Secondi:

*Hamburger di manzo alla griglia con pomodoro e scamorza affumicata



Emincè di tacchino con primizie stagionali e curry



Zuppetta di °pesce mare nostrum



°Filetto di orata in infuso di mentuccia e lime con panatura croccante all'aroma mediterraneo



Chef Trancheur:

Arrosto di manzo tradizionale con la sua salsa



Contorni:

°Spinaci al burro



Patate arrostiti alla lionese

VEGANO
Corner di insalate a Km 0 di filiera biologica



°Carotine all'olio Evo



*Patate fritte



Dessert:

Angolo del pasticciere: °Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere



Granite di frutta

Sorbetto fragola



Sorbetto limone



VEGANO
Frutta fresca di stagione



ALLERGIE & INTOLLERANZE

Caro Ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'opportuna infografia.

Ti informiamo inoltre che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine.

Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni. In caso di celiachia, ti serviremo piatti sigillati realizzati da fornitori esterni e certificati, eventualmente rinvenuti in apposito forno micro-onde dedicato.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avviamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

*Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

VEGANO
PORTATA VEGANA

Smiley face icon
Portate indicate per i nostri piccoli ospiti

WONDER RESTAURANT: MENU RAPTOR



Sfizioità:

Pane a tavola:

*Selezione di bocconcini di pane giornalieri



Assortimento pizza e focaccia del nostro forno



Angolo del salumiere:

Presentazione di salumi nostrani e nazionali.

Tagliere di formaggi tipici locali



Prosciutto crudo di Parma con mozzarella pugliese fior di latte



Corner della friggitoria:

*Crocchette di patate



*Bastoncini di pesce



*Suppli di riso alla siciliana



Nachos e le sue salse di accompagnamento



Antipasti:

Antiche tradizioni: Frisella pugliese di grano duro con pomodoro marinato, stracciatella fior di latte e paprica affumicata



Finger di carne sala', Grana Padano riserva, rucola di campo



Tipica insalata capricciosa in agrodolce con carne bianca



Ortaggi in presentazione gratinati



Impepata di Cozze da tradizione marinaia



°Quiche lorraine



Primi:

Fusilli al ragù alla bolognese di manzo e vitello per i nostri piccoli ospiti



°Paella alla Valenciana



*Gnocchi di pane artigianali di antica tradizione



Crema di patate con chiffonade di porro



Caserecce aglio olio peperoncino, pane casereccio croccante aromatizzato ai profumi della macchia e nduja



Paccheri di mono grano, pomodoro di filiera biologica in presentazione, con formaggio stagionato in grotta, caviale di melanzana.



Secondi:

*Polpettine di manzo al pomodoro "come me le preparava mia nonna" per i nostri piccoli ospiti



*Galletto alla Diavola cotto allo spiedo



°Ombrina alla mediterranea



°Duetto del lago: trota e coregone in Saor



Chef Trancheur:

Tronchetto di maiale al forno



Contorni:

*Cavolfiori gratinati in salsa Mornay



Patate alla pizzaiola



Corner di insalate a Km 0 di filiera biologica

*Fagiolini al Nature

*Patate fritte

VEGAN

Dessert:

Angolo del pasticciere: °Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere



Granite di frutta

Sorbetto fragola



Sorbetto limone



Frutta fresca di stagione

VEGAN

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Caro Ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'opportuna infografia.

Ti informiamo inoltre che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine.

Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni. In caso di celiachia, ti serviremo piatti sigillati realizzati da fornitori esterni e certificati, eventualmente rinvenuti in apposito forno micro-onde dedicato.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

*Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

PORTATA VEGANA

Portate indicate per i nostri piccoli ospiti

WONDER RESTAURANT: MENU JUNGLE RAPIDS



Sfizioità

Pane a tavola:

*Selezione di bocconcini di pane giornalieri



Assortimento pizza e focaccia del nostro forno



Angolo del salumiere:

Presentazione di salumi nostrani e nazionali.

Tagliere di formaggi tipici locali



Prosciutto crudo di Parma con mozzarella pugliese fior di latte



Corner della friggitoria:

*Crocchette di patate



*Bastoncini di pesce



*Suppli di riso alla siciliana



Nachos e le sue salse di accompagnamento



Antipasti:

Il Vitello tonnato secondo tradizione con capperi di Pantelleria e uovo fritto



Soffice artigianale farcito con mousse assortite e germogli di montagna



Caprese di primo sale, con pomodoro fresco e clorofilla di basilico lattuga



Composta di patate bianche funghi prataioli cetriolini agrodolce maionese al balsamico



°Bocconcini di pesce con gamberi rosa, cozze, finocchio croccante coulis di arancia e limone



°Presentazione dei cinque cereali integrali con pomodorini semi dry e ortaggi, mela verde



Primi:

Risotto ripasso del Valpolicella, con radicchio e Monte Veronese



Fusillone con sgranato di maialino, °farielli, scaglie di grana e mandorle



*Strigoli mantecati con pesto di basilico, °tonno e pomodorini



*Cannellone artigianale, ricotta affiorata, *spinaci novelli, ristretto di pomodoro



*Passatelli in brodo di vitello



Pennette al pomodoro e basilico per i nostri piccoli ospiti



Secondi:

Grigliata mista di carne

L'antico Polpettone rivisitato, ripieno di fontal spinaci freschi e uovo



°Fritto misto di pesce con °fagiolini in pastella



Bocconcino di °pesce spada in salsa verde con cavolo e crumble di olive nere



Chef Trancheur:

Pescato giornaliero

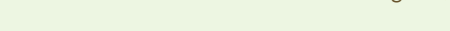


Contorni:

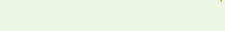
Pomodori Gratinati



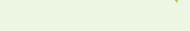
Corner di insalate a Km 0 di filiera biologica



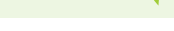
*Broccoli al naturale



Patate arrostiti



*Patate fritte



Dessert:

Angolo del pasticciere: °Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere

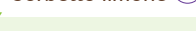


Granite di frutta

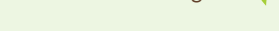
Sorbetto fragola



Sorbetto limone



Frutta fresca di stagione



ALLERGIE & INTOLLERANZE

Caro Ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'opportuna infografia.

Ti informiamo inoltre che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine.

Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni. In caso di celiachia, ti serviremo piatti sigillati realizzati da fornitori esterni e certificati, eventualmente rinvenuti in apposito forno micro-onde dedicato.



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

*Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

PORTATA VEGANA

Portate indicate per i nostri piccoli ospiti