

TUTANKHAMON RESTAURANT



Qui puoi preparare la pappa del tuo bimbo, in modo veloce e sicuro! ATTENZIONE! Se utilizzi i tuoi preparati accertati che siano confezionati adeguatamente e ben conservati. Verifica sempre le date di scadenza. Per qualsiasi necessità non esitare a rivolgerti al personale ristorativo in servizio.

GLI ANTIPASTI

Gran tagliere conviviale € 44.50
Mortadella IGP, Pancetta coppata, Coscia di suino al tartufo nero, Speck, Soppresa veneta e formaggio Piave DOP, Montasio, Bra, Gorgonzola, Toma con marmellate e mostarde

Il piatto di Geb € 17.50
Tortino vegetariano, pomodorini disidratati cotti a bassa temperatura e burrata pugliese e intingolo di porcino reale

La presentazione di Giza € 18.00
Panciotto selezione d'autore Corrado Benedetti e caciotta pugliese alla piastra con sfoglie di pane, giardiniera di produzione artigianale

La portata di Chéope € 18.50
Duetto "Insalata di pescato con ortaggi, pane guttiav e tipico baccalà mantecato alla veneta.

INSALATONE

Nilo € 17.50
Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, cetrioli, tonno, mozzarelline, gamberone in tempura, salsa americana e ponzu

Sfinge € 15.00
Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano DOP, carote e pomodorini, dressing yogurt greco, erba cipollina

I PRIMI

Lo spaghetti quadrato di nostra produzione cotto nel jus di °crostacei, °gamberi rosa e bocconcini di °pescatrice € 21.50

°Spaetzle (gnocchetti tirolesi agli spinaci) pomodorini confit, melanzana croccante, tartufo nero pregiato e scaglie di caciocavallo piccante € 20.50

Fregola di grano biologico con cozze, vongole, °gamberi, °calamari, °seppiette, °scampi € 20.50

Reginette di pasta fresca all'uovo alla boscaiola con pancetta, funghi champignon e °funghi porcini reali e jus di vitello € 19.50

I torchietti, pasta fresca di nostra produzione trafilata al bronzo, in presentazione con pestato di basilico, pomodorini appassiti, cozze di sardegna, patata e bottarga di muggine € 19.50

I SECONDI

Il maxi Hamburger artigianale di scottona italiana, con pomodoro fresco, bacon, stracciatella pugliese, insalatina selezionata, accompagnato da *patate fritte e le sue salse € 18.50

Fegato di vitello alla veneziana con cipolle caramellate crostoni di pane di Altamura tostato € 17.50

°L'orata di pesca, sfilettata e farcita come antica tradizione con pomodorini, patate schiacciate, olivette taggiasche e origano selvatico accostato da misticanza € 23.00

°La fritturina di pesce Maat °gamberetti rosa °mazzancolla °rana pescatrice, °calamari, °seppia, °polipetti e triglia°, fagiolini croccanti € 25.00

°La grigliata Iside di pesce °gamberone, ½ aragostella °seppia, °salmone, °pesce spada, °tonno° spigola (non incluso nel pacchetto mezza pensione) € 29.50

La costata di scottona italiana 500gr. circa alla griglia con patate fritte (non incluso nel pacchetto mezza pensione) € 32.50

LE PIZZE
Impasto con miscela di farine biologiche di grano duro e tenero macinate a pietra e abbinate a lieviti naturali.
72 ore di lievitazione.
Ideale per chi desidera gustare la consistenza della classica napoletana.
Su richiesta le nostre tipologie di pizza possono essere fatte anche classiche alla romana con un impasto sottile, leggero e croccante.

Margherita fior di latte € 9.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, olio extra vergine di oliva e basilico

Prosciutto e funghi € 11.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi freschi

Salame dolce € 11.00
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, olio extra vergine di oliva e basilico salamino dolce

Wurstel e patatine € 11.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, wurstel e patatine fritte

Capricciosa € 14.00
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, olive nere, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon

Gourmet € 25.50 (non incluso nel pacchetto mezza pensione)
mozzarella fior di latte pugliese, tartare di manzo salmistrato, frutti di capperi, olive taggiasche, tuorlo d'uovo emulsionato con senape di Dijon, aceto di lampone e scaglie di tartufo nero

Anubi € 30.00
Focaccia all'olio novello, tonno affumicato, treccione di bufala Campana dopo cottura, pomodorini marinati, clorofilla di basilico, caviale di storione siberiano (non incluso nel pacchetto mezza pensione)

Diversamente... Anubi € 25.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, °Fungo Porcino di quercia, mazzancolle flambate col brandy, salsa delicata al limone (non incluso nel pacchetto mezza pensione)

Ortolana € 13.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte fresca pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, radicchio, peperoni

Bufala € 14.50
Pomodorini Cirio marinati, treccione artigianale di mozzarella di bufala campana, sfilacciata e cruda, olio extra vergine di oliva, basilico

Gustosa € 14.50
Pomodoro campagnolo, stracciatella pugliese di latte vaccino del caseificio Pugliese, olio extra vergine di oliva, capperi di Pantelleria e filetto di acciuga

Porcini Patate Speck € 14.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte fresca pugliese, °fungo porcino, patate al forno, Speck selezione Corrado Benedetti

Nefertiti € 14.50
Mozzarella fior di latte del caseificio pugliese, °friarielli, pomodorino marinato e patate arrosto, in uscita lardo stagionato alle erbe, pecorino

Quattro formaggi € 14.00
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte fresca del caseificio Pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, fontina, Grana Padano, asiago, gorgonzola dolce

Salsiccia, patate e pecorino € 14.00
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte fresca pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, salsiccia fresca, patate arrostate e pecorino in scaglie

Arabian € 15.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte fresca pugliese, olio extra vergine di oliva, funghi champignon freschi, pancetta cotta e grana. Lato calzone chiuso tonno, capperi e cipolla.

Jungle € 13.50
Mozzarella fior di latte fresca pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, melanzane, con aggiunta di pomodoro campagnolo e Grana Padano DOP in cottura

Artic € 16.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, °calamari, °mazzancolle, rana pescatrice °scampi, °seppia, cozze e vongole

Wild West € 14.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte fresca pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, peperoncino, salame piccante, peperoni e olive leccino

Tutankhamon € 15.50
Pomodoro campagnolo treccione artigianale di mozzarella di bufala campana, sfilacciata e cruda, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano scaglie e ruola

Mummia € 15.50
Focaccia all'olio novello, coscia di suino cotta al tartufo, stracciatella pugliese artigianale di latte vaccino, granella di pistacchio di Bronte tostato

Imhotep € 15.50
Focaccia con pesto alla genovese pomodorini marinati, stracciatella pugliese di latte vaccino, salmone affumicato e mandorle tostate

Gran Pizza Conviviale in centro-tavola 75cm € 55.00
Quattro gusti a scelta tra i seguenti:
Margherita • Prosciutto e funghi • Salame dolce • Wurstel e patatine • Capricciosa • Salsiccia patate e pecorino • Quattro formaggi • Salamino piccante • Bufala • Crudo, ruola e grana • Friarielli, lardo e pecorino • Stracciatella capperi e acciughe • Tonno e cipolla • Ortolana

I CONTORNI

*Patate fritte € 7.50
Patate arrostate € 8.00
Caponatina di sapori dell'orto € 9.50

I DESSERT

Sorbetto limone € 6.00
Sorbetto fragola € 6.00
Crema al caffè € 6.00
Gelato allo Yogurt soft con frutti di bosco e granella di pistacchio € 8.50
Tortino cioccolato fondente con gelato artigianale di nostra produzione alla vaniglia € 9.50
Sablè croccante alla mandorla di Noto, peccato di gola al lampone e salsa mou al frutto della passione € 9.50
Tiramisù con savoiardo artigianale di nostra produzione € 9.50
Babà al rum farcito con crema pasticcera e amarene € 8.50
Selezione di formaggi locali e nazionali (non incluso nel pacchetto mezza pensione) € 18.50

Coperto per persona € 2.50
Supplemento aggiunte per ingrediente € 2.50

Nota bene: Nel caso in cui l'ospite chieda di eliminare qualche ingrediente, non saranno accordati sconti rispetto al prezzo di vendita del piatto.

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile 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). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui riportati nella specifica infografica. Inoltre, 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, non è possibile prevedere cucina espressa: ai sensi della certificazione ISO 22000 oltre che per motivi di sicurezza alimentare è possibile somministrare solo pietanze sigillate e rinvenute al momento, prodotte da fornitori esterni certificati.



* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o proveniente da surgelazione tramite abbattitore di temperatura. *Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

GLI ANTIPASTI

°La quinoa Osiride € 15.50
Quinoa con ortaggi di stagione, olive taggiasche, goji e pomodorini disidratati cotti a bassa temperatura

Millefoglie vegana € 15.50
Bocconcini sgranati vegani, mandorle tostate e pane Guttiau con filante vegano al gusto ceddar, su pappa di pomodoro campagnolo

INSALATONE

Scriba € 10.50
Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, mais e cetrioli

Papiro € 14.00
°Risi e legumi nobili freddi in presentazione per i nostri ospiti vegani con ortaggi di stagione, semi di girasole e pinoli tostatati, mango e papaya disidratata

I PRIMI

Le penne Chefren di grano Biologico al pomodoro € 12.00

Sformato gratinato di riso, zucchine, patate, sgranato vegano e filante vegano al gusto ceddar, cotto con brodetto vegetale € 17.50

Fusilli di grano duro vegani, in presentazione con clorofilla di basilico, pomodorini appassiti, patate e mandorle tostate € 18.50

°Zuppa di ortaggi e legumi stagionali dell'orto € 16.00

I SECONDI

Pulled plant vegano aromatizzato al barbecue filante vegano al gusto ceddar, con patate fritte € 18.50

Il maxi burger vegano, con pomodoro fresco, filante vegano al gusto ceddar, insalata verde, accompagnato da *patate fritte e le sue salse € 18.50

Cotoletta vegana con miscellanea di ortaggi salati alle erbe mediterranee € 18.50

LE PIZZE

Impasto con miscela di farine biologiche di grano duro e tenero macinate a pietra e abbinato a lieviti naturali.

72 ore di lievitazione.

Ideale per chi desidera gustare la consistenza della classica napoletana.

Su richiesta le nostre tipologie di pizza possono essere fatte anche classiche alla romana con un impasto sottile, leggero e croccante.

Big Green € 13.50
Formaggio vegano, pomodoro campagnolo, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, funghi champignon e basilico

Margherita € 9.50
Pomodoro campagnolo, formaggio vegano, olio extravergine di oliva e basilico

Ortolana € 13.50

Pizza Plant Barbeque € 15.50
Formaggio vegano, pomodoro campagnolo, olio extra vergine di oliva, basilico e bocconcini vegani al barbeque.

Jungle Vegana € 13.50
Formaggio vegano, olio extra vergine di oliva, basilico, melanzane, con aggiunta di pomodoro campagnolo.

I CONTORNI

*Patate fritte € 7.50
Patate arrostiti € 8.00

I DESSERT

Insalatina di frutta stagionale € 8.50

Panna cotta vegana con salsa ai frutti di bosco o caramello € 7.50

GLI ANTIPASTI

Prosciutto cotto con nodini di mozzarella vaccina € 15.00

Prosciutto crudo di Parma con Mozzarella di bufala campana € 16.50

Flan di uova biologiche, spinaci e Grana Padano riserva con pepite di pollo croccante al forno € 15.50

I PRIMI

Le stelline per i nostri più piccoli ospiti con passato di ortaggi biologici € 9.00

Le penne Chefren di grano Biologico al pomodoro € 12.00

I fusilli con ragù di manzo e vitello € 14.00

°La lasagnetta alla bolognese € 15.50

°I ravioli ripieni di ricotta e spinaci mantecati al burro chiarificato e salvia € 15.50

°Zuppa di ortaggi e legumi stagionali dell'orto € 16.00

I SECONDI

Il wurstel con *patate fritte € 15.00

*La cotoletta di filetto di pollo cotta in forno (non frita) con patate fritte € 16.50

*Polpettine di manzo preparate come da antica tradizione al pomodoro con patate fritte € 15.00

*I mini Hamburger di scottona italiana, con patate fritte € 15.00

INSALATONE

Scriba € 10.50
Insalata verde, lattughino, carote, pomodori, mais e cetrioli

Sfinge € 15.00
Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano DOP, carote e pomodorini, dressing yogurt greco erba cipollina

Papiro € 14.00
°Risi e legumi nobili freddi in presentazione per i nostri ospiti vegani con ortaggi di stagione, semi di girasole e pinoli tostatati, mango e papaya disidratata

LE PIZZE

Margherita fior di latte € 9.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte artigianale pugliese, olio extra vergine di oliva e basilico

Prosciutto e funghi € 11.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte artigianale pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi freschi

Salame dolce € 11.00
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte artigianale pugliese, olio extra vergine di oliva e basilico salamino dolce

Wurstel e patate € 11.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte del caseificio artigianale pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, wurstel e patate fritte

Ortolana € 13.50
Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte fresca del caseificio Pugliese, olio extra vergine di oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, radicchio, peperoni

Jungle € 13.50
Mozzarella fior di latte fresca del caseificio Puglia, olio extra vergine di oliva, basilico, melanzane, con aggiunta di pomodoro campagnolo e Grana Padano DOP in cottura

Big Green € 13.50
Pomodoro campagnolo, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, funghi champignon scaglie di tofu e basilico

I CONTORNI

*Patate fritte € 7.50

Patate arrostiti € 8.00

Caponatina di sapori dell'orto € 9.50

I DESSERT

Sorbetto limone € 6.00

Sorbetto fragola € 6.00

Panna cotta con salsa al cioccolato o ai frutti rossi o caramello € 7.50

Gelato mantecato vaniglia, stracciatella e cioccolato € 7.50

Gelato allo Yogurt soft con frutti di bosco e granella di pistacchio € 8.50

Coperto per persona € 2.50

Supplemento aggiunte per ingrediente € 2.50

Nota bene: Nel caso in cui l'ospite chieda di eliminare qualche ingrediente, non saranno accordati sconti rispetto al prezzo di vendita del piatto.

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile Ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie e intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui riportati nella specifica infografia. Inoltre, 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, non è possibile prevedere cucina espressa: ai sensi della certificazione ISO 22000 oltre che per motivi di sicurezza alimentare è possibile somministrare solo pietanze sigillate e rinvenute al momento, prodotte da fornitori esterni certificati.



ACQUE MINERALI E BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua minerale naturale o gassata in bottiglia 0.75 lt	€ 4.00
Bibite alla spina 0.30 lt <i>(Coca-cola, Coca zero, Fanta, The pesca e The limone, Sprite)</i>	€ 4.00












APERITIVI

I classici: <i>Crodino, Sanbittèr, Gingerino</i>	€ 5.50
Campari Spritz	€ 7.00
Aperol Spritz	€ 7.00
Hugo Spritz: <i>(lime, menta, sambuca)</i>	€ 7.00
Gin Tonic	€ 10.00
Gin Lemon	€ 10.00

BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina Heineken cl 50	€ 6.00
Birra Ichnusa cruda non filtrata cl 40	€ 7.50
Birra Moretti rossa alla spina cl 40	€ 7.50

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2.00
Caffè corretto	€ 3.00
Caffè marocchino 	€ 2.50
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè d'orzo 	€ 2.00
Caffè al ginseng	€ 3.00
Cappuccino 	€ 3.00
Cappuccino d'orzo  	€ 3.00
Cappuccino decaffeinato 	€ 3.00
Cappuccino con latte di soia  	€ 3.00
Latte in bicchiere 	€ 3.00
Latte macchiato 	€ 3.50
Bottiglia di latte fresco 1 lt 	€ 5.00
Tè, infusi e camomille	€ 4.50

AMARI - 4 CL.

La nostra selezione di amari e liquori € 7.00
Montenegro, Amaro del Capo, Ramazzotti, Jagermeister, Averna, Lucano, Fernetbranca, Brancamenta, Limoncino, Anima Nera e Mirto.

Baileys, Grand Marnier € 7.50

GRAPPE - 4 CL.

Sarpa Poli	€ 7.50
Grappe 18 Lune	€ 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto	€ 10.50
Grappa alle erbe:	€ 7.50
<i>Selvana, Mugo, Genziana, Ginepro, Liquirizia, Asperula</i>	
Grappa Amarone Giare	€ 11.50

WHISKY BRANDY RUM - 4 CL.

Vecchia Romagna	€ 7.50
Jack Daniel's	€ 8.50
Laphroaig 10 anni	€ 12.00
Macallan 15 anni	€ 20.00
Lagavulin 16 anni	€ 14.00
Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos	€ 9.00
Ron Legendario Añejo 9 anos	€ 12.00
Ron Zacapa 23 anos	€ 12.00

Vini Bollicine

Bellebolle Brut Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bellebolle Brut Rosè Cantine Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Prosecco Trimati	Veneto	€ 6.50	€ 29.00
Prosecco D.O.C.G. Valdobbiadene	Veneto	€ 7.00	€ 39.00
Cuvée Prestige Ca' del Bosco	Franciacorta	€ 9.50	€ 65.00
Champagne Pierre Gobillard	Francia	€ 13.00	€ 78.00

Vini Bianchi Fermi

Custoza Cavalcina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Le Quaiare Lugana D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage Bertani	Veneto	€ 5.00	€ 23.00
Solosole Vermentino Bolgheri D.O.C.	Bolgheri Toscana	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla Gialla Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00

Vini Rosati

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Bertarosè Cantine Bertani IGT	Veneto	€ 6.00	€ 24.00

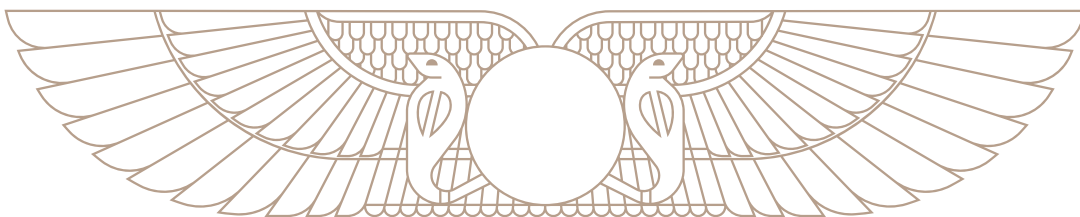
Vini Rossi

Merlot Corvina IGT Allegrini Corte Giara	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Ripasso della Valpolicella Cantine Bertani	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Valpolicella Classico Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 28.00
Valpolicella Superiore D.O.C. Cantine Allegrini	Veneto	€ 7.00	€ 35.00
Palazzo della Torre IGT Veronese Cantine Allegrini	Veneto	€ 7.50	€ 38.00
Amarone Valpantena Cantine Bertani	Veneto	€ 13.00	€ 78.00

Recioto

Recioto della Valpolicella Cantine Bertani cl 375	Veneto	€ 14.50	€ 45.00
---	--------	---------	---------

 10 cl



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.

 **VEGANO**

Servizio in camera € 10.00

Puoi consultare il menu anche qui!

