

WONDER RESTAURANT: MENU FUGA DA ATLANTIDE



Sfizioità:

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



Pepite di pollo dorate



*Mozzarelline impanate croccanti



Suppli di riso alla siciliana



Nachos e le sue salse di accompagnamento



Antipasti:

Rollé di mozzarella con speck dello schioppo Corrado Benedetti, funghi prataioli e rucola



°Riso venere, ortaggi di stagione, semi di girasole tostati



Insalata russa con uova farcite al tonno e capperi di Pantelleria



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



°Insalatina con pesce di scogliera, pomodorini marinda, sedano e patate di montagna



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



Primi:

Conchiglie al pomodoro e basilico



Lasagnetta alla bolognese con *pasta all' uovo con spinaci



°Zuppa di verdure con primizie di ortaggi del nostro territorio



Calamarata alla crema di crostacei moscardini e piselli



Linguine di mono-grano biologico alla carbonara e pancetta croccante



Maccheroncini ai quattro formaggi nobili e porcini caramellati



Secondi:

*Hamburger di manzo alla griglia con pomodoro e scamorza affumicata



Filetto di pollo alla salvia, peperoni arrostiti speziati alla paprica dolce



Zuppetta di °pesce mare nostrum



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



Chef Trancheur:

Lonzino farcito alla Wellington con la sua salsa



Contorni:

Corner di insalate a Km 0 di filiera biologica

°Carotine all'olio Evo



°Spinaci al burro



Patate arrostiti alla lionese



*Patate fritte



Angolo del pasticciere:

Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere



Frutta fresca di stagione



Granite di frutta

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

Per ragioni di igiene e sicurezza, è consigliato il pagamento elettronico.

WONDER RESTAURANT: MENU RAPTOR



Sfziosità:

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 cotto con mozzarella pugliese fior di latte



Corner della friggitoria:

*Crocchette di patate



* Bastoncini di pesce



Pepite di pollo dorate



*Mozzarelline impanate croccanti



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



Roastbeef all'inglese, Grana Padano riserva, rucola di campo



Tipica insalata capricciosa in agrodolce con carne bianca



Ortaggi in presentazione grigliati e in sous-vide



°Cozze gratinate da tradizione marinaia



°Carpaccio di pesce spada dello stretto, di nostra marinatura



Primi:

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



°Paella alla Valenciana



*Gnocchetti tirolesi agli spinaci mantecati con burro, salvia



Crema di patate con chiffonade di porro



Cannellone artigianale, ricotta affiorata, salsiccia e friarielli del mezzogiorno al pomodoro



Mezzi Paccherucci di mono grano, pomodoro di filiera biologica in presentazione, con formaggio stagionato in grotta, caviale di melanzana e mollica di pane croccante



Secondi:

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



Galletto alla Diavola cotto allo spiedo



°Grigliata mista di pesce



°Filetto di spigola, sauté di conchiliacei, capperi, pomodorini e origano della macchia mediterranea



Chef Trancheur:

Il Ghiros del nostro macellaio con salsa Yogurt greco



Contorni:

Corner di insalate a Km 0 di filiera biologica

°Cavolfiori gratinati in salsa Mornay



°Fagiolini al Nature



Patate alla pizzaiola



*Patate fritte



Angolo del pasticciere: ☺

Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere



Frutta fresca di stagione



Granita di frutta stagionale

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

Per ragioni di igiene e sicurezza, è consigliato il pagamento elettronico.

WONDER RESTAURANT: MENU JUNGLE RAPIDS



Sfziosità:

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 cotto con mozzarella pugliese fior di latte



Corner della friggitoria:

*Crocchette di patate



*Bastoncini di pesce



Pepite di pollo dorate



*Mozzarelline impanate croccanti



Suppli di riso alla siciliana



Nachos e le sue salse di accompagnamento



Antipasti:

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



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



°Tataki di tonno blue fine sale Maldon affumicato e germogli di montagna



Caprese di primo sale, cuore di bue a Km 0 e clorofilla di basilico lattuga



Gâteau di patata novella, sgranato di vitello e piselli primavera



Insalatina di spigola con gamberi rosa, polpa di granchio e finocchio croccante e salsa americana°



Primi:

Farfalle pomodoro di filiera biologica per i nostri piccoli ospiti



*Gnocchi di patate viola al ragù bianco di vitello e funghi del sottobosco



Fusilli alla crema di zafferano, grana padano zucchine e mandorle



Pennette di mono-grano Biologico mantecati con pesto di basilico, tonno e pomodorini



Il classico spaghetti aglio olio peperoncino, pane casereccio croccante aromatizzato ai profumi della macchia e nduja di Spilinga



Zuppa di cipolle con crostini di pane



Secondi:

Grigliata mista di carne dal nostro barbecue

Stinco in casseruola come da antica tradizione



Moscardini alla Diavola in umido con piselli e seppie ripiene



Darna di salmone, crudité di spinaci salsa olandese



Chef Trancheur:

Quanto pescato dal nostro Peschereccio di fiducia in presentazione

Contorni:

Corner di insalate a Km 0 di filiera biologica

°Broccoli al naturale



Pomodori Gratinati



Patate arrostiti



*Patate fritte



Angolo del pasticciere:

Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere



Frutta fresca di stagione



Granita di frutta

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

Per ragioni di igiene e sicurezza, è consigliato il pagamento elettronico.