

Buon Appetito

Daide e lana

Un ospite soddisfatto vale più di mille serate al completo.

Vale più delle notti in bianco spese a studiare un menù unico,
adatto anche a chi soffre di intolleranze.

Più di tutti i giorni di passione vissuti in cucina e delle ore passate
a scegliere quell'ingrediente freschissimo,
quell'abbinamento unico, quel gusto tradizionale e inconfondibile.

Un ospite felice è tutta la nostra passione,
così come lo è la buona cucina: romana, stagionale e del territorio.

***E il luogo suggestivo in cui la serviamo
è da sempre il nostro orgoglio.***

Seguici su:



@ilfioredizuccagardone

Via Trieste, 16 - 25083 Gardone Riviera (BS)

Tel. 0365.20458 - info@ilfioredizucca.it

www.ilfioredizucca.it

Alcuni nostri prodotti, all'origine o in lavorazione, potrebbero essere stati abbattuti ad una temperatura di -40°C per un ottimale stato di conservazione. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibile rivolgendosi al personale di servizio.

Le nostre proposte sono disponibili anche senza grano.

INFORMIAMO CHE IN QUESTO LOCALE VIENE SERVITA CUCINA ESPRESSA, CHE NECESSITA DEI RELATIVI TEMPI DI COTTURA.



Pane e coperto..... €3,00

Bread and cover

Brot und decke

Antipasti

le nostre verdure in pastella (4, 7, 9)..... € 13,00

*verdure di stagione, fiori di zucca con acciuga
e mozzarella*

*crispy season vegetables, mozzarella and anchovies stuffed
pumpkin blossom*

*Frittiertes Saisongemüse, Zucchini Blüten gefüllt mit Sardellen
und Mozzarella*

il norcino (7, 12)..... € 17,00

salumi, pecorino romano e sottaceti fatti in casa

cured meats, pecorino romano and home made pickles

*Kalte Platte mit Pecorino Romano, hausgemachte Gurken
und gepokeltes Fleisch*

la tartare di manzo (130g) (1, 7)..... € 16,00

*crema di robiola morbida, crostino di pane, pomodoro fresco
e origano*

*beef tartare, cream cheese, bread crouton, fresh tomatoes
and oregano*

*Rindertartar, Robiola-Käse, Brot-Crouton, frische
Kirschtomaten und Oregano*

carpaccio di branzino (4, 12)..... € 17,00

citronette al lime, pepe rosa e sorbetto al mojito

*seabass carpaccio, lime citronette, pink pepper and mojito
sorbet*

*Wolfsbarsch-Carpaccio, Limetten-Citronette, rosa Pfeffer und
Mojito-Sorbet*

il baccalà in pastella (3, 4, 12)..... € 17,00

servito con la nostra salsa tartara

battered cod fish and homemade tartar sauce

Kabeljau im Teig, tartar Soße

Primi Piatti

i tonnarelli cacio e pepe (1, 7)..... € 13,00

pecorino romano DOP, pepe nero

rough long pasta, pecorino cheese and black pepper

Lange Nudeln, schwerzer Pfeffer, Pecorino Romano

i bucatini all'amatriciana (1, 7, 12)..... € 14,00

pomodoro, cipolla, guanciale, pecorino romano DOP

long pasta, guanciale, tomato sauce and pecorino cheese

Lange Nudeln, Tomatensauce, romischer Speck, Pecorino

Romano

gli spaghetti alla carbonara (1, 3, 7)..... € 13,50

tuorlo d'uovo pastorizzato, guanciale al pepe,

pecorino romano DOP

pasteurized egg yolk, guanciale and pecorino cheese

Pasteurisiertes Eigelb, Romischer Speck, Pecorino Romano

le mezze maniche alla Gricia (1, 4)..... € 13,50

guanciale al pepe, pecorino romano DOP

short pasta, guanciale, pecorino cheese, black pepper

Kurze Nudeln, romischer Speck, Pecorino Romano

gli spaghetti ai gamberi (1, 2, 12)..... € 15,00

curry e pomodorini

shrimp and curry spaghetti, cherry tomatoes

Spaghetti mit Garnelen und Curry, Kirschtomaten

le crespelle alla curcuma con spinaci (6).....€ 14,00

(VEGETALE) con salsa di pomodorini gialli e rossi

Plantbased turmeric crepes with spinach filling and cherry tomato sauce

Kurkuma-Gemuse-Crepe mit spinat und Kirschtomatensauce

Secondi Piatti

la porchetta d'Ariccìa € 20,00

cotta a spiedo, servita con patate al forno

porchetta and roasted potatoes

porchetta mit gebackenen Kartoffeln

la coda alla vaccinara (9, 12)..... € 22,00

coda di vitello stufata secondo tradizione

slowcooked oxtail with tomato sauce and cellery

Geschmorter Oschenschwanz mit Sellerie

il pollo ai peperoni..... € 22,00

CBT, poi rosolato in padella, servito con peperoni gialli e rossi

Seared skowcooked chicken with bell peppers

Gebratenes Hahnchen und Paprika-pfanne

il polpo fritto (4, 12)..... € 26,00

vellutata di zucchine, pomodoro ciliegino

fried octopus, courgette cream and cherry tomatoes

Gebratener Oktopus mit Zucchini-creme und Kirschtomaten

la trota salmonata (4, 7, 8)..... € 25,00

crosta di mandorle, insalatina di finocchi freschi e arancia

almond coated salmon-trout, fresh fennel and orange salad

Lachsforelle mit Mandels, frischem Fenchel und Orangesalat

la melanzana ripiena (6)€ 22,00

tofu e zucchini, salsa ai peperoni, basilico

tofu and courgette stuffed aubergine, bell pepper sauce and

fresh basil

Auberginen gefüllt mit Tofu und Zucchini mit Paprikasauce

und Basilikum

Lista Allergeni

Estratto da Allegato II del Reg. CE 1169/2011

Nota del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015.

1. Cereali contenenti Glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) Sciroppi a base di grano, incluso destrosio (1):

b) Malto destrine a base di grano (1):

c) Sciroppi di glucosio a base di orzo:

d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.