



R I S T O R A N T E
★ ★ ★ ★
M E D I T E R R A N E O

Menu à la carte

PER UN'ESPERIENZA SENSORIALE INDIMENTICABILE

To enjoy an unforgettable tasteful experience

Il nostro Chef, Carlo Libano



ilristorantemediterraneo.it

AShotel
dei giovani

IT | SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43)
 Nel menu troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergeniche presenti in ogni pietanza.

EN | SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES (22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43)
 On the menu you will find the numbers correspondents to allergenic categories present in each dish.

1	 GLUTINE GLUTEN	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾ ; b) maltodestrine 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. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: a) wheat based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾ ; b) wheat based maltodextrins ⁽¹⁾ ; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.	
2	 PESCE FISH	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. Fish and products thereof, except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.	
3	 SOIA SOYBEANS	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾ ; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D - alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. Soybeans and products thereof, except: a) fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾ ; b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.	
4	 LATTE MILK	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo. Milk and products thereof (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol.	
5	 FRUTTA A GUSCIO NUTS	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.	
6	 ANIDRIDE SOLFOROSA SULPHUR DIOXIDE	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.	
7	 CROSTACEI CRUSTACEANS	Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof.	8  UOVA EGGS Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof.
9	 ARACHIDI PEANUTS	Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and products thereof.	10  SEDANO CELERY Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof.
11	 SENAPE MUSTARD	Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof.	12  SESAMO SESAME Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and products thereof.
13	 LUPINI LUPINS	Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and products thereof.	14  MOLLUSCHI MOLLUSCS Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
⁽¹⁾ And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

Antipasti

APPETIZERS

Tortino tiepido di patate e funghi con salsa delicata al taleggio
Warm potato and mushroom tart with a delicate Taleggio cheese sauce
Allergeni / Allergens: 4, 5, 8 € 15,00

Veli di prosciutto di Parma con mozzarella di bufala campana
e bruschetta al pomodoro fresco
Slices of Parma ham with buffalo mozzarella and fresh tomato bruschetta
Allergeni / Allergens: 1, 4, 6 € 16,00

Carciofi al forno con crema di grana, guanciale croccante e lamelle di mandorle*
*Baked artichokes with grana cheese cream, crispy guanciale and almond flakes**
Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 6 € 16,00

Gran piatto con selezione di salumi e formaggi, gocce di miele e pomodori ciliegini
*Large platter with a selection of cured meats and cheeses,
drizzled with honey and cherry tomatoes*
Allergeni / Allergens: 4, 6 € 24,00

Rosa di salmone farcita alla robiola, con profumo di limone,
paprika dolce e foglioline di timo
*Salmon rose stuffed with robiola cheese, with a hint of lemon,
sweet paprika and thyme leaves*
Allergeni / Allergens: 2, 3, 4 € 16,00

Tentacoli di polpo scottato con salsa guacamole, patate cremose e misticanza*
*Seared octopus tentacles with guacamole sauce, creamy potatoes and mixed greens**
Allergeni / Allergens: 3, 4, 5, 11, 14 € 16,00

Primi Piatti

FIRST COURSES

UN GRANDE CLASSICO DELLA TRADIZIONE MILANESE

A CLASSIC DISH FROM MILANESE TRADITION

Risotto mantecato allo zafferano con ossobuco in gremolada

Saffron risotto, creamy, with ossobuco in gremolata

Allergeni / Allergens: 4, 5, 10, 11

€ 27,00

Vellutata di verdure stagionali con crostini alla curcuma

Seasonal vegetable velouté with turmeric croutons

Allergeni / Allergens: 1, 3, 5, 10

€ 12,00

Ravioli cacio e pepe in salsa di zucca, pancetta croccante e spolverata di grana*

*Cacio e pepe ravioli in pumpkin sauce, crispy pancetta, and a sprinkle of grana cheese**

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 8, 10, 11

€ 16,00

Maccheroncini al torchio ai funghi e crema di mozzarella*

*Maccheroncini al torchio with mushrooms and mozzarella cream**

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 8, 11

€ 16,00

Pappardelle al ragù di cavallo profumate al timo*

*Pappardelle with horse ragù, scented with thyme**

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 6, 9, 10

€ 16,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with carbonara sauce

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 8

€ 16,00

Tagliolini al nero di seppia con julienne di salmone marinato e burrata pugliese*

*Squid ink tagliolini with julienned marinated salmon and Pugliese burrata**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 14

€ 18,00

Paccheri in salsa di baccalà alla partenopea con pomodorini, olive taggiasche e capperi*

*Paccheri in Neapolitan-style cod sauce with cherry tomatoes, Taggiasca olives, and capers**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 10

€ 20,00

Spaghetti con vongole, gamberi e pomodorini*

*Spaghetti with clams, prawns, and cherry tomatoes**

Allergeni / Allergens: 1, 3, 6, 7, 10, 11, 14

€ 22,00

*Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

*We inform our valued customers that some products may be frozen at the source in case of limited availability.

Secondi Piatti

MAIN COURSES

Fagottino di spinaci e formaggio filante su crema di patate, anelli di porro, concassé di pomodoro e germogli freschi

Spinach and melting cheese puff on potato cream, leek rings, tomato concassé, and fresh sprouts

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 8, 11

€ 16,00

Cosciotto di pollo alla paprica con patata duchessa e bietole saltate in padella

Paprika chicken leg with duchess potatoes and sautéed chard

Allergeni / Allergens: 3, 4, 5, 8, 10, 11

€ 18,00

Bocconcini di cinghiale in umido con polenta grigliata*

*Braised wild boar bites with grilled polenta**

Allergeni / Allergens: 3, 5, 6, 10, 11

€ 20,00

Cotoletta alla milanese con rucola, pomodorini e petali di grana

Milanese-style breaded veal cutlet with rocket, cherry tomatoes and grana flakes

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 8

€ 26,00

Tagliata di manzo con riduzione di fondo bruno, accompagnata da lingotto di patate e veli di lardo di Colonnata

Sliced beef with brown sauce reduction, accompanied by potato loaf and thin slices of Colonnata lard

Allergeni / Allergens: 3, 4, 5, 6, 10, 11

€ 28,00

Seppie arrostite con cuori di carciofo ripassati in padella*

*Grilled cuttlefish with sautéed artichoke hearts**

Allergeni / Allergens: 3, 5

€ 18,00

Gamberoni flambati su crema di cannellini*

*Flambéed king prawns on cannellini bean cream**

Allergeni / Allergens: 6, 7, 10

€ 22,00

Orata alla mediterranea con olive, pomodorini e patate*

*Mediterranean-style sea bream with olives, cherry tomatoes, and potatoes**

Allergeni / Allergens: 2, 3, 10

€ 25,00

*Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.
*We inform our valued customers that some products may be frozen at the source in case of limited availability.

Le nostre insalate

OUR SALADS

Caprese

(Mozzarella e pomodori)

Caprese

(Mozzarella and tomatoes)

Allergeni / Allergens: 4, 5

€ 10,00

Insalatona Dei Giovi

(Insalata misticanza, pomodorini, tonno, carote, finocchi e grana a scaglie)

Dei Giovi salad

(Mixed salad, cherry tomatoes, tuna, carrots, fennel, and grana cheese flakes)

Allergeni / Allergens: 2, 4

€ 11,00

Insalatona Greca

(Insalata misticanza, feta, olive nere, cipolla rossa, pomodori ramati, cetrioli)

Greek salad

(Mixed salad, feta cheese, black olives, red onion, copper tomatoes, cucumbers)

Allergeni / Allergens: 4

€ 12,00

Caesar Salad

(Insalata icerberg, stracetti di pollo, scaglie di grana, pane tostato e maionese)

Caesar Salad

(Iceberg salad, chicken strips, grana cheese flakes, toasted bread and mayonnaise)

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 12,00

Insalatona Valtellina

(Radicchio, songino, pomodorini, julienne di bresaola, scaglie di grana e glassa di balsamico)

Autumn salad

(Radish, songino, cherry tomatoes, bresaola julienne, grana cheese flakes and balsamic glaze)

Allergeni / Allergens: 4, 5, 6

€ 13,00

Dolci

DESSERTS

Tiramisù dello Chef

Chef's homemade Tiramisù

Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 8

€ 7,00

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia*

Tarte Tatin with vanilla ice cream

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 8, 11

€ 7,00

Millefoglie con crema pasticcera e amarene Fabbri

Mille-feuille with custard cream and Fabbri sour cherries

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 6, 8, 11

€ 7,00

Brownie con gelato al cioccolato bianco

Brownie with white chocolate ice cream

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 8, 11

€ 7,00

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

Allergeni / Allergens: -

€ 7,00

Cheesecake al caramello salato con panna montata e frutti di bosco

Salted caramel cheesecake with whipped cream and berries

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5

€ 8,00

*Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

*We inform our valued customers that some products may be frozen at the source in case of limited availability.

Bibite

SOFT DRINKS

Acqua naturale / <i>Natural water</i>	€ 3,00
Acqua gassata / <i>Sparkling water</i>	€ 3,00
Bibite in lattina / <i>Canned drinks</i>	€ 3,00
Birra alla spina / <i>Draft beer</i>	40 cl € 6,00

Bar

CAFE

Caffè espresso / <i>Espresso</i>	€ 2,00
Caffè decaffeinato / <i>Decaf coffee</i>	€ 2,00
Correzioni / <i>Liqueur Add-On</i>	€ 1,00

Liquori

LIQUEURS & FINE SPIRITS

Amari / <i>Digestifs</i>	€ 5,00
Liquori esteri / <i>Foreign liqueurs</i>	€ 5,00
Grappa Bianca / <i>White Grappa</i>	€ 5,00
Grappa Barrique / <i>Barrique Grappa</i>	€ 7,00
Cognac	€ 7,00
Whiskey	€ 7,00
Rum Zacapa 23	€ 8,00
Grappa Amarone	€ 10,00
Grappa Brunello	€ 10,00
Rum Zacapa XO	€ 12,00

BOLLICINE / SPARKLING WINE

Prosecco Millesimato - Paladin	€	25,00
Franciacorta Brut Satèn - Le Cantorie	€	40,00

ROSÉ / ROSÉ WINE

Rosé Pischl - Kellerei Bozen	€	21,00
Franciacorta Rosé - Le Cantorie	€	42,00

BIANCHI / WHITE WINES

Grillo - Baglio Oro	0,375 l	€	10,00
Gewürztraminer Ceslar - Kellerei Bozen	0,375 l	€	12,00
Grillo - Baglio Oro		€	20,00
Catarratto - Baglio Oro		€	20,00
Greco di Tufo - Cavaliere Pepe		€	21,00
Fiano di Avellino - Cavaliere Pepe		€	21,00
Müller Thurgau - Kellerei Bozen		€	22,00
Sauvignon Oltremonte - Monte Zovo		€	22,00
Langhe Arneis - Voghera Luigi		€	22,00
Gewürztraminer - Kellerei Bozen		€	23,00
Passerina - Diubaldo		€	23,00
Curtefranca Bianco - Le Cantorie		€	25,00
Pecorino - Diubaldo		€	25,00
Lugana - Rocca Sveva		€	27,00

ROSSI / RED WINES

Morellino di Scansano Roggiano - Vignaioli Scansano	0,375 l	€	10,00
Valpolicella Classico - Rocca Sveva	0,375 l	€	11,00
Nero d'Avola - Baglio Oro	0,375 l	€	12,00
Barbera d'Alba - Voghera Luigi		€	20,00
Morellino di Scansano - Vignaioli Scansano		€	20,00
Dolcetto d'Alba - Voghera Luigi		€	22,00
Valpolicella Superiore - Rocca Sveva		€	22,00
Syrah - Baglio Oro		€	22,00
Chianti Domini Toscani - Vignaioli Scansano		€	22,00
Nebbiolo - Voghera Luigi		€	24,00
Nero d'Avola - Baglio Oro		€	25,00
Montepulciano d'Abruzzo - Diubaldo		€	25,00
Curtefranca Rosso - Le Cantorie		€	25,00
Rosso di Montalcino Domini Toscani - Vignaioli Scansano		€	26,00
Valpolicella Ripasso - Rocca Sveva		€	30,00
Brunello di Montalcino Domini Toscani - Vignaioli Scansano		€	55,00
Amarone della Valpolicella - Poesia		€	60,00

Calice di vino della casa	€	5,00
---------------------------	---	------

COPERTO / COVER CHARGE	€	3,00
-------------------------------	---	-------------

Pranzo

LUNCH

Siamo aperti dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 14:30
We are open Monday to Friday from 12:00 pm to 2:30 pm

Cena

DINNER

Siamo aperti dal lunedì alla domenica dalle 19:30 alle 22:30
We are open Monday to Sunday from 7:30 pm to 10:30 pm



Siamo a vostra disposizione per creare menu personalizzati per ogni tipo di evento.
We are at your disposal to create personalized menus for any type of event.

- ✓ Colazioni, Pranzi Breakfasts, Lunches
- ✓ Cene di lavoro / Aziendali Business dinner / Corporate
- ✓ Feste private Private Parties
- ✓ Feste di laurea Graduation Parties
- ✓ Compleanni Birthdays
- ✓ Battesimi, Comunioni e Cresime Baptisms, Communion and Confirmations
- ✓ Matrimoni Weddings
- ✓ Addii al Celibato / Nubilato Stag / Hen Parties
- ✓ Serate a tema Themed dinners

Per il vostro prossimo evento o festa, affidatevi a noi e mettete alla prova la nostra creatività!
For your next event or party, rely on us and put our creativity to the test!



RISTORANTE MEDITERRANEO

Via A. Manzoni 99, 20811 Cesano Maderno (MB)
T. +39 0362 644 0300 | ☎ +39 331 676 7476
ristorantemediterraneo@ashotels.it

ashotel
dei giovani



ilristorantemediterraneo.it

ashotels.it