

Menu à la carte

Per un'esperienza sensoriale indimenticabile...
To enjoy an unforgettable tasteful experience...



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43 IT)

1. 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.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. 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.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. 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.
7. 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.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(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. Nel menù troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergeniche presenti in ogni pietanza.

Nel menù troverete i numeri corrispondenti alle varie categorie allergeniche presenti in ogni pietanza.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES (22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43 EN)

1. 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. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. 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.
5. Peanuts and products thereof.
6. 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.
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - (b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

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.

On the menu you will find the numbers correspondents to allergenic categories present in each dish.

Antipasti Appetizers

Ravioli di bresaola ripieni di formaggio cremoso con misticanza al limone

Ravioli dry beef cream cheese and mix salad and lemon

€ 11,00

allergeni /allergenic categories: 7

Tartare classica di fassona con acciughina, cipolla rossa, uovo capperi e olive nere disidratate

Beef tartare with anchovies, onion, egg yolk, capers and dry olives

€ 15,00

allergeni /allergenic categories: 3 - 4

Crudo e bufala

Buffalo mozzarella and parma ham

€ 11,00

allergeni /allergenic categories: 7

Caprese

Tomato and mozzarella cheese

€ 10,00

allergeni /allergenic categories: 7

Salmone marinato agli agrumi

Salmon marinated with citrus

€ 16,00

allergeni /allergenic categories: 4

***Tentacoli di totano grigliato su crema di patate alla curcuma**

***Grilled flying squids with potatoes cream and curcuma**

€ 14,00

allergeni /allergenic categories: 4 - 7

***Insalatina di mare con seppie, polpo, gamberetti scampo e gamberone**

***Seafood salad squids, octopus, shrimps and king prawns**

€ 16,00

allergeni /allergenic categories: 2 - 4 - 14

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

* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.

coperto € 3,00 - service € 3,00



Primi Piatti

First Courses

Spaghetti alle vongole veraci con bottarga di muggine

Spaghetti pasta with clams and mullet bottarga

€ 18,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 4 - 13

***Garganelli pomodori secchi e mazzancolle**

***Garganelli fresh pasta with ried tomatoes and prawns**

€ 12,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 14

Risotto con salmone e crema di bufala

Rice with salmon and buffalo mozzarella cream

€ 14,00

allergeni /allergenic categories: 4 -7

***Scialatielli ai crostacei con scampo gamberi e granchio**

***Scialatielli fresh pasta with crustaceans scampi prawns and crabs**

€ 18,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 2

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Tagliatelle fresh pata with wild boar ragout

€ 15,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 9 - 12

Risotto salsiccia funghi e crema di rosa camuna

Rice with sausage mushrooms and rosa camuna fresh cheese

€13,00

allergeni /allergenic categories: 7

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

* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.

coperto € 3,00 - service € 3,00

Secondi Piatti

Second Courses

Tagliata di manzo con riduzione al balsamico, misticanza, rapa rossa e patate arrosto
Sliced beef with balsamic cream mix salad, red turnip and roast potatoes
€ 20,00

Costata di manzo grigliata con insalatina colorata patate e carciofi
Sirloin steak with mixed salad, potatoes and artichokes
€ 30,00

Cotoletta alla milanese con rucola pomodorini e scaglie di grana
Veal cutlet with rocket salad cherry tomatoes and sliced cheese
€ 25,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 3 - 7

Filetto di maialino alle nocciole su purè di patate
Fillet of pork with hazelnuts cream and purè
€ 16,00

allergeni /allergenic categories: 7

***Orata alla mediterranea e verdure saltate**
***Mediterranean sea bream and sautéed vegetables**
€ 18,00

allergeni /allergenic categories: 4

***Grigliata di pesce con gamberoni scampi calamari e spigola**
***Grilled mix fish with king prawns scampi squids and sea bass**
€ 25,00

allergeni /allergenic categories: 2 - 4

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

** We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.*

coperto € 3,00 - service € 3,00



Le nostre insalate

Our salads

***Insalatona estiva (misticanza, mais, gamberetti e pomodorini)**

***Summer salad (mix salad corn shrimps and cherry tomatoes)**

€ 13,00

allergeni /allergenic categories: 14

Insalatona dei giovi (misticanza, pomodorini, tonno, carote, finocchi e grana a scaglie)

Giovi salad (mix salad, cherry tomatoes, tuna fish, carrots, fennel, and flakes parmesan)

€ 10,00

allergeni /allergenic categories: 4 - 7

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

Greek salad (mix salad, feta cheese, black olives, onion, tomatoes, cucumbers)

€ 9,00

allergeni /allergenic categories: 7

Insalatona Cesare (Icerberg, stracetti di pollo, scaglie di grana, pane tostato e maionese)

Cesar Salad (Iceberg, chicken trips, flakes of parmesan, bread toast and mayonnaise)

€ 11,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 7

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

* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.

coperto € 3,00 - service € 3,00

I dolci

Dessert

Tiramisù classico

Tiramisù

€ 6,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 3 - 7

Cheesecake

Cheesecake

€ 6,00

allergeni /allergenic categories: 1 - 7

Mousse ai lamponi

Raspberry mousse

€ 6,00

allergeni /allergenic categories: 7

Panna cotta

Panna cotta

€ 5,00

allergeni /allergenic categories: 7

Tagliata di frutta

Sliced fruit

€ 7,00

* Avvisiamo la gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.
* We inform our customers that in the event of poor availability some products may be frozen at the origin.
coperto € 3,00 - service € 3,00

Bibite - Drinks

Acqua naturale Natural water	€ 3,00
Acqua gassata Sparkling water	€ 3,00
Birra alla spina 0,40 cl Draft beer 0,40 cl	€ 5,00
Bibite in lattina Canned drinks	€ 3,00

Bar

Caffè espresso Espresso coffee	€ 2,00
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 2,00
Correzioni Corrections	€ 1,00

Liquori - Liquors

Amari Amari	€ 5,00
Liquori esteri Foreign liqueurs	€ 5,00
Cognac Cognac	€ 7,00
Whiskey Whiskey	€ 7,00
Grappa Bianca White Grappa	€ 4,00
Grappa Barrique Barrique Grappa	€ 5,00
Grappa Invecchiata Aged Grappa	€ 6,00
Zacapa Zacapa	€ 8,00/€ 12,00

Vini

Wines

Bollicine

Paladin Millesimato € 21,00

Rosé

Rosé Pischl - Cantina Kellerei € 20,00

Bianchi - White

Grillo - Cantina Baglio Oro € 20,00

Cataratto - Cantina Baglio Oro € 20,00

Lugana Monte Zovo € 27,00

Gewürztraminer - Cantina d'Isera € 23,00

Müller-Thurgau - Cantina d'Isera € 21,00

Vermentino di Sardegna - Cantina Sardus Pater € 21,00

Langhe Arneis - Cantina Voghera € 20,00

Falanghina Beneventano € 18,00

Rossi - Red

Barbera d'Alba - Cantina Voghera € 18,00

Dolcetto d'Alba - Cantina Voghera € 22,00

Valpolicella Superiore - Cantina Monte Zovo € 20,00

Valpolicella Ripasso - Cantina Monte Zovo € 26,00

Morellino di Scansano - Cantina Vignaioli € 20,00

Chianti classico Gallo Nero Bastioni € 22,00

Nero d'Avola - Cantina Baglio Oro € 25,00

Syrah - Cantina Baglio Oro € 22,00

Nur - Cantina Sardus Pater € 24,00

Lagrein - Cantina Kellerei € 20,00

Sassella - Cantina Pietro Nera € 22,00

Inferno - Cantina Pietro Nera € 22,00

Calice di vino € 4,00





seguici su 

Pranzo

Aperti da Lunedì a Venerdì

Dalle 12:30 alle 14:30

Cena

Da Lunedì a Sabato

Dalle 19:30 alle 22:00

Lunch

Open Monday to Friday

12:30 am to 2:30 pm

Dinner

Open Monday to Saturday

7:30 pm to 10:00 pm

Siamo a vostra disposizione per personalizzare diverse tipologie di menu in occasione di qualsiasi evento:

We also offer tailor-made menu proposals for any kind of event:

PRANZI, COLAZIONI
E CENE DI LAVORO
CENE AZIENDALI
FESTE PRIVATE
FESTE DI LAUREA
COMPLEANNI
BATTESIMI, COMUNIONI
E CRESIME
MATRIMONI
ADDIO AL
CELIBATO / NUBILATO
SERATE A TEMA

BUSINESS BREAKFAST,
LUNCHESS AND DINNERS
CORPORATE PARTIES
PRIVATE PARTIES
GRADUATION PARTIES
BIRTHDAYS
BAPTISMS, COMMUNIONS
AND CONFIRMATIONS
WEDDINGS
HEN / STAG PARTIES
THEMED DINNERS

METTETECCI ALLA PROVA! Ecco i nostri contatti: / TRY US! Here are our contacts:
Tel. +39 0362.64.40.300 • Cell. +39 331.67.67.476 Michele Failla (Restaurant Manager)

Ristorante Mediterraneo c/o AS Hotel Dei Giovi • Via A. Manzoni, 99 • 20811 Cesano Maderno (MB)
ristorantemediterraneo@ashotels.it • www.ilristorantemediterraneo.it • www.ashoteldeigiovi.it