



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	<p>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.</p> <p>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.</p>				
2	 PESCE FISH	<p>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.</p> <p>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.</p>				
3	 SOIA SOYBEANS	<p>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.</p> <p>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.</p>				
4	 LATTE MILK	<p>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.</p> <p>Milk and products thereof (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactitol.</p>				
5	 FRUTTA A GUSCIO NUTS	<p>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.</p> <p>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.</p>				
6	 ANIDRIDE SOLFOROSA SULPHUR DIOXIDE	<p>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.</p> <p>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.</p>				
7	 CROSTACEI CRUSTACEANS	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1435 834 1581">8</td> <td data-bbox="834 1435 989 1581">  UOVA EGGS </td> <td data-bbox="989 1435 1522 1581"> <p>Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof.</p> </td>	8	 UOVA EGGS	<p>Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof.</p>
9	 ARACHIDI PEANUTS	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1603 834 1749">10</td> <td data-bbox="834 1603 989 1749">  SEDANO CELERY </td> <td data-bbox="989 1603 1522 1749"> <p>Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof.</p> </td>	10	 SEDANO CELERY	<p>Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof.</p>
11	 SENAPE MUSTARD	<p>Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1771 834 1917">12</td> <td data-bbox="834 1771 989 1917">  SESAMO SESAME </td> <td data-bbox="989 1771 1522 1917"> <p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and products thereof.</p> </td>	12	 SESAMO SESAME	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and products thereof.</p>
13	 LUPINI LUPINS	<p>Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1939 834 2085">14</td> <td data-bbox="834 1939 989 2085">  MOLLUSCHI MOLLUSCS </td> <td data-bbox="989 1939 1522 2085"> <p>Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof.</p> </td>	14	 MOLLUSCHI MOLLUSCS	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof.</p>

⁽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

Ravioli di rapa rossa ripieni di formaggio morbido
con olive nere disidratate, zeste di limone

*Red turnip ravioli stuffed with soft cheese
with dehydrated black olives, lemon zest*

Allergeni / Allergens: 4

€ 11,00

Medaglione di melanzana alla parmigiana
con dressing al basilico e fonduta di mozzarella

*Parmesan aubergines medallion
with basil dressing and mozzarella fondue*

Allergeni / Allergens: 4, 5

€ 13,00

Carciofi al forno aromatizzati al timo su fonduta di grana
e guanciale croccante con mandorle tostate*

*Baked artichokes flavored with thyme on grana cheese fondue
and crispy bacon with toasted almonds**

Allergeni / Allergens: 1, 4, 5

€ 13,00

Prosciutto e melone con ciliegine vaccine

Ham and melon with cow's milk cherries

Allergeni / Allergens: 4

€ 16,00

Gran affettato di salumi, formaggi e miele

A selection of cured meats, cheeses and honey

Allergeni / Allergens: 4

€ 22,00

Tartare di salmone marinato su crostone di pane, burrata reale
e burro aromatizzato all'erba cipollina

*Marinated salmon tartare on crusty bread,
real burrata and chive-flavoured butter*

Allergeni / Allergens: 1, 2, 4

€ 18,00

Insalata di mare su misticanza e crema di limone*

*Seafood salad on mixed greens with lemon cream**

Allergeni / Allergens: 2

€ 18,00

Primi Piatti

FIRST DISHES

Spaghetti alla carbonara

Carbonara spaghetti

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 15,00

Ravioli cacio e pepe con asparagi, speck e crema di bufala*

*Cheese and pepper ravioli with asparagus, speck and buffalo cream**

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

€ 16,00

Tagliatelle all'uovo con ragù di vitello bianco e funghi*

*Egg tagliatelle with white veal ragout and mushrooms**

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

€ 18,00

Risotto alla milanese con ossobuco

Milanese rice with braised veal

Allergeni / Allergens: 4, 5, 10, 11

€ 22,00

Gnocchi di spinaci al ragù di seppie con coulis di pomodorini e basilico*

*Spinach gnocchi with cuttlefish ragout and cherry tomato and basil coulis**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 7, 10, 11

€ 16,00

Risotto alla barbabietola con gamberi flambati al rum e la sua bisque*

*Beetroot risotto with rum-flambéed prawns and its bisque**

Allergeni / Allergens: 7, 10, 11

€ 18,00

Maccheroncini al torchio in salsa ristretta di tentacoli di totano*

*Pressed maccheroncini with a restricted squid tentacle sauce**

Allergeni / Allergens: 1, 7, 10, 14

€ 18,00

Spaghetti vongole e bottarga

Spaghetti clams and muller roe

Allergeni / Allergens: 1, 2, 10

€ 20,00

Paccheri di tonno alla genovese con erba cipollina e polvere di zenzero

Genoese tuna paccheri with chives and ginger powder

Allergeni / Allergens: 1, 2, 11

€ 20,00

* 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

SECOND DISHES

Cosciotto di pollo dissossato alla birra con spinaci e patata duchessa

Beer-baked boneless chicken leg with spinach and duchess potato

Allergeni / Allergens: 2, 8, 10, 11

€ 18,00

Rotolo di vitello alle erbe aromatiche con carciofo arrosto, crema di ceci e pomodorino confit

Veal roll with aromatic herbs with roasted artichoke, chickpea cream and confit cherry tomato

Allergeni / Allergens: -

€ 18,00

Cotoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Milanese veal cutlet with rocket, cherry tomatoes and grana cheese flakes

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

€ 25,00

Tagliata di manzo con cupola di rucola e grana e verdure grigliate

Sliced beef with rocket and grana cheese dome and grilled vegetables

Allergeni / Allergens: 4, 5

€ 25,00

Calamari ripieni di verdure in salsa alla pizzaiola e dressing al basilico*

*Squid stuffed with vegetables in pizzaiola sauce and basil dressing**

Allergeni / Allergens: 2, 7, 14

€ 18,00

Orata alla mediterranea con verdure colorate saltate e patate*

*Mediterranean sea bream with sautéed colored vegetables and potatoes**

Allergeni / Allergens: 2

€ 20,00

Zuppetta di mare con bruschetta all'origano*

*Seafood soup with oregano bruschetta**

Allergeni / Allergens: 2, 7, 10, 14

€ 20,00

Tataki di tonno con salsa teriyaki, sesamo, zucchine e pomodorini

Tuna tataki with teriyaki sauce, sesame, courgettes and cherry tomatoes

Allergeni / Allergens: 2, 3, 11, 12

€ 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

€ 9,00

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

€ 9,00

Insalatona Dei Giovi

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

Dei Giovi salad

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

Allergeni / Allergens: 2, 4

€ 10,00

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

€ 11,00

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

€ 13,00

Dessert

Tiramisù

Tiramisu

Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 8

€ 6,00

Cannolo siciliano

Sicilian cannolo

Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 11

€ 6,00

Mousse al cioccolato bianco con dadolata di fragole e lime

White chocolate mouse with diced strawberries and lime

Allergeni / Allergens: 2, 4

€ 6,00

Bavarese al caramello con crumble di miele e meringa

Caramel bavarian with honey crumble and meringue

Allergeni / Allergens: 2, 4 8

€ 6,00

Millefoglie con crema pasticcera ed amarene

Millefeuille cake with custard and black cherries

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 6,00

Macedonia di frutta con gelato

Fresh fruit salad with ice cream

Allergeni / Allergens: 3, 4, 5, 8, 9

€ 6,00

MENU PRIMAVERA - ESTATE

Spring - Summer Menu

Bibite

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>	0,40 cl € 6,00

Bar

CAFE

Caffè espresso / <i>Espresso coffee</i>	€ 2,00
Caffè decaffeinato / <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2,00
Correzioni / <i>With alcohol</i>	€ 1,00

Liquori

LIQUORS

Amari	€ 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

½ Grillo - Baglio Oro	€ 10,00
½ Gewürztraminer Ceslar - Kellerei Bozen	€ 12,00
Langhe Arneis - Voghera Luigi	€ 16,00
Moscato d'Asti - Voghera Luigi	€ 16,00
Grillo - Baglio Oro	€ 20,00
Catarratto - Baglio Oro	€ 20,00
Falanghina Beneventano - Cavalier Pepe	€ 20,00
Vermentino di Sardegna - Sardus Pater	€ 21,00
Müller Thurgau - Kellerei Bozen	€ 22,00
Sauvignon Oltremonte - Monte Zovo	€ 22,00
Gewürztraminer - Kellerei Bozen	€ 23,00
Lugana - Monte Zovo	€ 27,00

ROSSI / RED WINES

½ Morellino di Scansano Roggiano - Vignaioli Scansano	€ 10,00
½ Nero d'Avola - Baglio Oro	€ 12,00
Barbera d'Alba - Voghera Luigi	€ 20,00
Morellino di Scansano - Vignaioli Scansano	€ 20,00
Lagrein - Kellerei Bozen	€ 20,00
Dolcetto d'Alba - Voghera Luigi	€ 22,00
Valpolicella Superiore - Monte Zovo	€ 22,00
Nero d'Avola - Baglio Oro	€ 22,00
Sassella - Pietro Nera	€ 22,00
Inferno - Pietro Nera	€ 22,00
Syrah - Baglio Oro	€ 22,00
Chianti Domini Toscani - Vignaioli Scansano	€ 22,00
Rosso di Montalcino Domini Toscani - Vignaioli Scansano	€ 26,00
Valpolicella Ripasso - Monte Zovo	€ 30,00
Brunello di Montalcino Domini Toscani - Vignaioli Scansano	€ 55,00
Amarone - Monte Zovo	€ 60,00

Calice di vino della casa	€ 4,00
---------------------------	--------

COPERTO / SERVICE	€ 3,00
--------------------------	---------------

Pranza

LUNCH

Siamo aperti dal lunedì alla domenica dalle 12:00 alle 14:30
We are open Monday to Sunday 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