



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](http://ilristorantemediterraneo.it)

**AS**hotel  
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	 <b>GLUTINE</b> 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<sup>(1)</sup>; b) maltodestrine a base di grano<sup>(1)</sup>; 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<sup>(1)</sup>; b) wheat based maltodextrins<sup>(1)</sup>; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</p>				
2	 <b>PESCE</b> 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	 <b>SOIA</b> SOYBEANS	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:            a) olio e grasso di soia raffinato<sup>(1)</sup>; 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<sup>(1)</sup>; 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	 <b>LATTE</b> 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	 <b>FRUTTA A GUSCIO</b> 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	 <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> SULPHUR DIOXIDE	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.</p>				
7	 <b>CROSTACEI</b> CRUSTACEANS	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei.            Crustaceans and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1424 834 1581">8</td> <td data-bbox="834 1424 989 1581">   <b>UOVA</b>            EGGS         </td> <td data-bbox="989 1424 1522 1581"> <p>Uova e prodotti a base di uova.            Eggs and products thereof.</p> </td>	8	 <b>UOVA</b> EGGS	<p>Uova e prodotti a base di uova.            Eggs and products thereof.</p>
9	 <b>ARACHIDI</b> PEANUTS	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi.            Peanuts and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1603 834 1760">10</td> <td data-bbox="834 1603 989 1760">   <b>SEDANO</b>            CELERY         </td> <td data-bbox="989 1603 1522 1760"> <p>Sedano e prodotti a base di sedano.            Celery and products thereof.</p> </td>	10	 <b>SEDANO</b> CELERY	<p>Sedano e prodotti a base di sedano.            Celery and products thereof.</p>
11	 <b>SENAPE</b> MUSTARD	<p>Senape e prodotti a base di senape.            Mustard and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1783 834 1939">12</td> <td data-bbox="834 1783 989 1939">   <b>SESAMO</b>            SESAME         </td> <td data-bbox="989 1783 1522 1939"> <p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.            Sesame seeds and products thereof.</p> </td>	12	 <b>SESAMO</b> SESAME	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.            Sesame seeds and products thereof.</p>
13	 <b>LUPINI</b> LUPINS	<p>Lupini e prodotti a base di lupini.            Lupins and products thereof.</p>	<td data-bbox="798 1962 834 2087">14</td> <td data-bbox="834 1962 989 2087">   <b>MOLLUSCHI</b>            MOLLUSCS         </td> <td data-bbox="989 1962 1522 2087"> <p>Molluschi e prodotti a base di molluschi.            Molluscs and products thereof.</p> </td>	14	 <b>MOLLUSCHI</b> MOLLUSCS	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi.            Molluscs and products thereof.</p>

<sup>(1)</sup> 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.  
<sup>(1)</sup> 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

Cestino di pasta fillo con dadolata di verdure, crema di zucca e pesto al basilico* <i>Phyllo dough basket with diced vegetables, pumpkin cream and basil pesto*</i> Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 11	€ 10,00
Cupola di bresaola con rucola, grana, crema morbida, pomodori secchi e vele di carasau <i>Bresaola dome with rocket, grana cheese, soft cream, dried tomatoes and carasau sails</i> Allergeni / Allergens: 1, 4, 5	€ 13,00
Carciofi al forno con crema di grana, guanciale croccante e lamelle di mandorle* <i>Baked artichokes with parmesan cheese cream, crispy bacon and almond flakes*</i> Allergeni / Allergens: 1, 4, 5	€ 14,00
Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala e bruschetta al pomodoro <i>Parma ham with buffalo mozzarella and tomato bruschetta</i> Allergeni / Allergens: 1, 4	€ 16,00
Gran affettato di salumi, formaggi e miele <i>A selection of cured meats, cheeses and honey</i> Allergeni / Allergens: 4	€ 22,00
<hr/>	
Mozzarella con filetti di acciuga su crema di pomodorini, olive taggiasche e crostini dorati <i>Mozzarella with anchovy fillets on cherry tomato cream, taggiasca olives and golden croutons</i> Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 4, 5	€ 12,00
Bresaola di tonno affumicato con rucola, pomodori, mandorle tostate e mayo allo zafferano <i>Smoked tuna bresaola with rocket, tomatoes, toasted almonds and saffron mayo</i> Allergeni / Allergens: 2, 3, 4, 5, 7, 8	€ 16,00
Tartare di salmone marinato su crostone di pane, burrata reale e burro aromatizzato all'erba cipollina <i>Marinated salmon tartare on toasted bread, royal burrata and chive-flavored butter</i> Allergeni / Allergens: 1, 2, 4, 7, 14	€ 18,00

# Primi Piatti

FIRST DISHES

Vellutata di zucchine ceci e patate <i>Cream of courgettes, chickpeas and potatoes</i> Allergeni / Allergens: 1, 3, 10	€ 11,00
Spaghetti alla carbonara <i>Carbonara spaghetti</i> Allergeni / Allergens: 1, 4, 8	€ 15,00
Maccheroncini al torchio con pancetta e salsa dorata allo zafferano* <i>Pressed maccheroncini with bacon and golden saffron sauce*</i> Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 8, 10, 11	€ 16,00
Ravioli cacio e pepe con crema di zucca, salsiccia e dressing di mozzarella* <i>Cheese and pepper ravioli with pumpkin cream, sausage and mozzarella dressing*</i> Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 8, 10, 11	€ 16,00
Risotto alla milanese con ossobuco <i>Milanese rice with braised veal</i> Allergeni / Allergens: 4, 5, 10, 11	€ 22,00
<hr/>	
Tubetti patate e provola con bottarga di muggine <i>Potato and provola tubetti pasta with mullet bottarga</i> Allergeni / Allergens: 1, 2, 4	€ 14,00
Tagliatelle all'uovo con gamberi mazzancolle e funghi porcini* <i>Egg tagliatelle with with shrimps and porcini mushrooms*</i> Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 6, 7, 8, 10, 11	€ 18,00
Risotto al salmone con stracciatella di bufala e olio al rosmarino <i>Salmon risotto with buffalo stracciatella and rosemary oil</i> Allergeni / Allergens: 2, 4, 7, 10	€ 18,00
Calamarata con rana pescatrice e vongole* <i>Spaghetti clams and muller roe*</i> Allergeni / Allergens: 1, 2, 7, 10	€ 18,00

# Secondi Piatti

SECOND DISHES

Parmigiana di melanzane su crema di mozzarella e dressing al basilico <i>Eggplant parmigiana on mozzarella cream and basil dressing</i> Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 8, 11	€ 16,00
Rotolo di vitello con carciofo al forno, crema di ceci e pomodorino confit* <i>Veal roll with baked artichoke, chickpea cream and confit cherry tomato*</i> Allergeni / Allergens: -	€ 18,00
Bocconcini di cinghiale con triangoli di polenta* <i>Wild boar morsels with polenta triangles*</i> Allergeni / Allergens: 5, 6, 10	€ 18,00
Cosciotto di pollo alla birra con patate al rosmarino <i>Beer chicken leg with rosemary potatoes</i> Allergeni / Allergens: 3, 10, 11	€ 18,00
Cotoletta alla milanese con rucola, pomodorini e scaglie di grana <i>Milanese cutlet with rocket, cherry tomatoes and grana cheese flakes</i> Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5, 8	€ 25,00
Tagliata di manzo con lingotto di patate e veli di lardo di Colonnata <i>Sliced beef with potato ingot and Colonnata lard</i> Allergeni / Allergens: 4	€ 25,00
<hr/>	
Gamberoni in pasta fillo con corona morbida di patate e la sua bisque* <i>Prawns in phyllo dough with a soft potato crown and its bisque*</i> Allergeni / Allergens: 1, 2, 5, 7, 10, 14	€ 20,00
Orata alla mediterranea con patate e verdure saltate* <i>Mediterranean sea bream with potatoes and sautéed vegetables*</i> Allergeni / Allergens: 2, 3, 7, 10, 14	€ 20,00
Trancio reale di salmone con insalatina di finocchi ed arance <i>Royal salmon steak with fennel and orange salad</i> Allergeni / Allergens: 2	€ 20,00

# 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

Tarte tatin con gelato alla vaniglia

*Tarte tatin with vanilla ice cream*

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5

€ 6,00

Bavarese ai frutti tropicali con carpaccio d'ananas, biscotto al miele e meringa

*Bavarian tropical fruit with pineapple carpaccio, honey biscuit and meringue*

Allergeni / Allergens: 1, 4, 8

€ 6,00

Mousse al cioccolato bianco su terra di cacao affogato al Baileys

*White chocolate mousse on cocoa soil drowned in Baileys*

Allergeni / Allergens: 1, 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 alla vaniglia

*Fresh fruit salad with vanilla ice cream*

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

€ 6,00

**MENU AUTUNNO - INVERNO**  
Autumn - Winter 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
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 - 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
Dolcetto d'Alba - Voghera Luigi	€ 22,00
Valpolicella Superiore - Monte Zovo	€ 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 - 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
---------------------------	--------

<b>COPERTO / SERVICE</b>	€ 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](http://ilristorantemediterraneo.it)

[ashotels.it](http://ashotels.it)