



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 1424 834 1581">8</td> <td data-bbox="834 1424 989 1581">  UOVA EGGS </td> <td data-bbox="989 1424 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 1760">10</td> <td data-bbox="834 1603 989 1760">  SEDANO CELERY </td> <td data-bbox="989 1603 1522 1760"> <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 1783 834 1939">12</td> <td data-bbox="834 1783 989 1939">  SESAMO 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	 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 1962 834 2087">14</td> <td data-bbox="834 1962 989 2087">  MOLLUSCHI MOLLUSCS </td> <td data-bbox="989 1962 1522 2087"> <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

Parmigiana di melanzane con crema di mozzarella e basilico e spolverata di grana <i>Eggplant parmigiana with mozzarella and basil cream, topped with grated grana cheese</i> Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 8, 11	€ 16,00
Veli di prosciutto di Parma, mozzarella di bufala e bruschetta al pomodoro <i>Parma ham slices, buffalo mozzarella and tomato bruschetta</i> Allergeni / Allergens: 1, 4	€ 16,00
Gran piatto con selezione di salumi e formaggi, gocce di miele e pomodori ciliegini <i>Gourmet platter of cured meats and cheeses, with honey drops and cherry tomatoes</i> Allergeni / Allergens: 4	€ 22,00
Mozzarella ed acciughe in salsa di pomodorini, olive taggiasche e cubetti di pane saporito <i>Mozzarella and anchovies in cherry tomato sauce, taggiasca olives and savory bread cubes</i> Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 4, 5	€ 14,00
Cheesecake al salmone in cestino di pasta fillo con crumble di taralli pugliesi e olive nere disidratate <i>Salmon cheesecake in a phyllo pastry basket with crumbled Apulian taralli and dehydrated black olives</i> Allergeni / Allergens: 1, 2, 4	€ 18,00
Tentacoli di polpo scottato su dischi di patate alla griglia, salsa guacamole e ciuffetti di misticanza* <i>Seared octopus tentacles on grilled potato rounds, guacamole sauce and mixed greens*</i> Allergeni / Allergens: 2, 14	€ 18,00
Gamberi alla catalana su nido di valeriana con sedano, carote, pomodorini e cipolla croccante aromatizzati all'aceto di mele* <i>Catalan-style prawns on a bed of valerian salad with celery, carrots, cherry tomatoes and crispy onions flavored with apple cider vinegar*</i> Allergeni / Allergens: 2, 7, 10	€ 18,00
Baccalà al vapore con giardiniera di verdure croccanti e concassé di pomodori estivi* <i>Steamed cod with crunchy pickled vegetables and summer tomato concassé*</i> Allergeni / Allergens: 2, 10	€ 18,00
Carpaccio di tonno dello Chef con maionese allo zafferano, rucoletta, concassé di pomodorini e lamelle di mandorle tostate, il tutto affumicato al legno di ciliegio <i>Chef's tuna carpaccio with saffron mayonnaise, baby arugula, cherry tomato concassé and toasted almond slivers, all cherry wood smoked</i> Allergeni / Allergens: 2, 3, 4, 5, 7, 8	€ 19,00

*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.

Primi Piatti

FIRST COURSES

Risotto allo zafferano con crema di grana e polvere di carote

Saffron risotto with grana cheese cream and carrot powder

Allergeni / Allergens: 4, 5, 10, 11

€ 16,00

Ravioli cacio e pepe con salsa di asparagi, luganega e crema di mozzarella*

*Cacio e pepe ravioli with asparagus sauce, luganega sausage and mozzarella cream**

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

€ 16,00

Maccheroncini al torchio in salsa dorata, zucchine croccanti e polvere di paprika dolce*

*Torch-pressed maccheroncini in golden sauce, crispy zucchinis and sweet paprika powder**

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

€ 16,00

Spaghetti alla carbonara secondo la ricetta classica

Spaghetti alla Carbonara (with egg yolk, guanciale, pecorino romano and black pepper, prepared in the traditional way)

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 8

€ 16,00

Pappardelle al ragù di cavallo aromatizzato al timo

Pappardelle with horse meat ragù scented with thyme

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

€ 18,00

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

*Squid ink tagliolini with marinated salmon julienne and fresh Apulian burrata**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 14

€ 18,00

Calamarata in salsa di molluschi e crostacei con pomodorini profumati al timo*

*Calamarata pasta with shellfish and crustacean sauce, cherry tomatoes scented with thyme**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 14

€ 18,00

Risotto al limone con gamberi spadellati all'Hennessy e crumble di taralli*

*Lemon risotto with Hennessy-flambéed prawns and crumbled taralli**

Allergeni / Allergens: 2, 3, 4, 5, 7, 8

€ 18,00

Spaghetti con vongole e bottarga grattugiata

Spaghetti with clams and grated bottarga

Allergeni / Allergens: 1, 2, 3, 6, 10, 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

MAIN COURSES

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

Spinach and melted cheese parcel on potato cream, leek rings and fresh sprouts

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

€ 16,00

Cosciotto di pollo alla birra, aromatizzato alle erbe e paprika dolce, con patate e peperoni spadellati

Beer-braised chicken leg, flavored with herbs and sweet paprika, served with sautéed potatoes and peppers

Allergeni / Allergens: 3, 10, 11

€ 18,00

Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata, misticanza e pomodorini

Slow-cooked veal carpaccio with tuna sauce, mixed greens and cherry tomatoes

Allergeni / Allergens: 2, 8, 10, 11

€ 22,00

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 Angus scozzese con verdure alla griglia e cipolla caramellata

Sliced Scottish Angus beef with grilled vegetables and caramelized onion

Allergeni / Allergens: 6

€ 28,00

Gamberi in pasta fillo scottati al forno su letto di misticanza e salsa dolce ai peperoni*

*Oven-baked filo-wrapped prawns on a bed of mixed greens with sweet bell pepper sauce**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 5, 7, 10, 14

€ 20,00

Orata alla mediterranea con patate e verdure saltate*

*Mediterranean-style sea bream with potatoes and sautéed vegetables**

Allergeni / Allergens: 2, 3, 7, 10, 14

€ 24,00

Zuppetta del golfo profumata all'origano con pomodorini infornati*

*Gulf-style seafood soup scented with oregano and oven-roasted cherry tomatoes**

Allergeni / Allergens: 1, 2, 6, 7, 10, 14

€ 25,00

Gran grigliata di pesce con spigola, gamberi, calamari e insalatina di stagione*

*Mixed seafood grill with sea bass, prawns, calamari and seasonal salad**

Allergeni / Allergens: 2, 7, 14

€ 30,00

*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 Givi

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

Dei Givi salad

(Mixed 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

Dolci

DESSERTS

Tiramisù dello Chef

Chef's homemade Tiramisù

Allergeni / Allergens: 1, 4, 5, 8

€ 6,00

Panna cotta con salsa di fragole e crumble mimosa

Panna cotta with strawberry sauce and mimosa crumble

Allergeni / Allergens: 1, 4

€ 6,00

Bavarese ai frutti tropicali con carpaccio d'ananas e sbriciolata di meringa

Tropical fruit bavarois with pineapple carpaccio and crumbled meringue

Allergeni / Allergens: 4, 8

€ 6,00

Cupola al cioccolato fondente con panna e frutti di bosco

Dark chocolate dome with cream and wild berries

Allergeni / Allergens: 4, 5

€ 6,00

Cheesecake con biscotti al miele e salsa al caramello salato

Cheesecake with honey biscuits and salted caramel sauce

Allergeni / Allergens: 1, 3, 4, 5

€ 6,00

Macedonia di frutta con gelato con gelato alla vaniglia

Fresh fruit salad with vanilla ice cream

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

€ 6,00

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 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](https://www.istorantemediterraneo.it)

[ashotels.it](https://www.ashotels.it)