

Teatro Magico
•cucina creativa•

LUNCH
BISTROT



Lunch bistrot
al ristorante “Teatro Magico”
Dalle 12.30 fino alle 14.30

Con. di. Vedere

IL MARE AD ORTA

Pesce spada affumicato, tonno affumicato, salmone marinato[^], olio evo, zeste d'arance. Serviti con bruschettine sfiziose al pomodoro e origano, paté di melanzane, e crema di robiola al limone. 1, 4, 7, 12

€ 22.00

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI

Prosciutto crudo, salame Crespone, coppa stagionata, pancetta, salame cotto
Accompagnati con giardiniera di verdure e gnocco fritto*. 1,7,12

€ 18.00

SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI

Toma piemontese DOP.,
Castelmagno DOP, Erborinato, Robiola,
Formaggio Caprino;
Serviti con mostarde di frutta,
miele e Pan brioche. 1,3,7,8,10,12

€ 16.00

*Le
Insalate*

INSALATA DI PRIMAVERA

Valeriana, rucola, misticanza,
pomodorini variegati, cetrioli,
carote e mais dolce.

€ 12.00

RISO VENERE

Salmone marinato[^], edamame*,
pomodorini, guacamole*,
cipolla croccante e Mayo alla soia. 1,3,4,6,10,12

€ 16.00

INSALATONA SUPREMA

Petto di pollo alla piastra, insalata verde,
cavolo viola, salsa Caesar,
crostini di pane tostato,
accughe sott'olio,
petali di grana padano. 1,3,4,7,10,12

€ 18.00

MOZZARELLA DI BUFALA

Pomodorini variegati, olio evo al basilico,
olive taggiasche. 7

€ 18.00

*I Nostri
Hamburger*

-serviti con maionese, ketchup e senape
3,10,12

FISH BURGER CROCCANTE

Baccalà in pastella croccante*, Pane hamburger multi-cereali* stracciatella di latte vaccino, pomodoro fresco, insalata riccia, patate dipper. * 1,3,4,7,11

€ 22.00

MOTTARONE BIG BURGER

Hamburger razza Piemontese 200 gr, pane hamburger, toma Piemontese, pomodoro fresco, insalata riccia, maionese, pancetta stufata croccante, patate dipper. * 1,3,7,10,12

€ 23.00

DOUBLE MOTTARONE BIG BURGER

Con 2 hamburger razza Piemontese da 200gr. 1,3,7,10,12

€ 28.00

VEGAN BURGER

Hamburger all'avena arricchito di verdure*, home style burger bun*, pomodoro fresco, insalata riccia, guacamole*. Servito con YUKA STICK*. 1

€ 20.00

.....***E INOLTRE***

LA NOSTRA PINSA

Rucola, pomodorini datterini variegati, olio evo, mozzarella di bufala, foglie di basilico fresco, acciughe sott'olio. 1,4,6,7

€ 22.00

Non solo pasta

PICI TOSCANI

Ragù d'oca affumicata,
crumble al limone. 1,3,7,9,12

€ 20.00

PENNONI

Salsa di pomodorini datterini rossi e gialli, olio
evo e basilico fresco. 1

€ 18.00

ANOLINI *

Farciti con stracotto di polpa bovina e suina,
in brodo. 1,3,7,9

€ 22.00

RISO AL SALTO

Allo zafferano, crema di asparagi e le sue punte,
petali di grana padano. 3,7,12

€ 20.00

CHICCHE DI PATATE

Mantecate con formaggi Piemontesi,
erbe aromatiche fresche. 1,3,7

€ 20.00

CREMA DI CAROTE

porri, riso rosso al vapore,
sedano croccante. 7,9

€ 16.00

A seguire . . .

LA SEPPIA *

Cotta a bassa temperatura, ripassata alla piastra.
Zucchine a scapece. 14,12

€ 22.00

FRITTURA MARE-LAGO

Calamari Patagonia*, alborelle*,
Serviti con verdure in crosta di grano*. 1,4,14

€ 24.00

COSTATA DI MANZO

(circa 400 gr.)

Alla piastra, condita con olio extra vergine d'oliva,
rosmarino, sale Maldon.
patate al forno.

€ 26.00

RIBS DI MAIALE

marinate con paprika dolce, miele d'acacia,
cotte a bassa temperatura,
insalata di cavolo bianco e viola all'agro,
yogurt ed erba cipollina. 6,7,12

€ 24.00

L'angolo dei Golosi

TIRAMISU' CLASSICO AL BICCHIERE

Biscotti Savoiard, caffè, crema al mascarpone,
cacao amaro. 1,3,7

€ 12,00

CUPOLA DI MELE

In frolla, cannella e mantecato
alla crema*. 1,3,7

€ 12,00

TORTINO AL CIOCCOLATO^

Cuore morbido, panna montata
e granella di nocciole. 1,3,7,8

€ 10,00

CHEESECAKE

Caramello salato e arachidi. 1,3,5,7

€ 12,00

FRUTTA FRESCA

Come una macedonia

€ 8,00

I nostri piatti

possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11,

contrassegnate nel menù con NUMERI DA 1 A 14

1: GLUTINE.

2: CROSTACEI E DERIVATI.

3: UOVA E DERIVATI.

4: PESCE E DERIVATI.

5: ARACHIDI E DERIVATI.

6: SOIA E DERIVATI.

7: LATTE E DERIVATI.

8: FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI.

9: SEDANO E DERIVATI.

10: SENAPE E DERIVATI.

11: SEMI DI SESAMO E DERIVATI.

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LT ESPRESSI COME SO₂.

13: LUPINO E DERIVATI.

14: MOLLUSCHI E DERIVATI.

** = Prodotto congelato*

^ = Prodotto abbattuto, il pesce destinato ad esser consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del

Reg. CE 853/2004.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Eventuali allergie o intolleranze non anticipatamente segnalate verranno accolte secondo la disponibilità di materie prime in giacenza.

Vogliamo far osservare ai nostri graditi ospiti, che ingredienti come latticini freschi, carne locale e pesce d'acqua dolce, sono parte integrante dell'autenticità dell'esperienza del nostro menu gastronomico



Hotel San Rocco
New Classic Hydrogen Hotel Srl
Via Gippini, 11
28016 Orta San Giulio (NO)