

*Teatro Magico*  
•cucina creativa•

LUNCH  
BISTROT



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

### **LA NOSTRA PINSA**

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

€ 18,00

### **IL MARE AD ORTA**

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

€ 22.00

*Con. di. Vedere*

### **TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI**

Prosciutto crudo, salame Crespone,  
coppa stagionata, pancetta, salame cotto  
Accompagnati con giardiniera di verdure  
e gnocco fritto\*. 1,7,9,12

€ 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

**INSALATONA SUPREMA**

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

€ 16.00

**MOZZARELLA DI BUFALA**

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

€ 18.00

### **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, pancetta stufata croccante, patate dipper.\* 6,7

€ 22.00

### **DOUBLE MOTTARONE BIG BURGER**

Con 2 hamburger razza Piemontese da 200gr. 6,7

€ 26.00

### **VEGAN BURGER**

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

€ 20.00

*I Nostri  
Hamburger*

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

*Non solo pasta*

**CALAMARATA**

Coulis di Pomodoro fresco, basilico, burratina.

1,7,9

€ 18.00

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA  
DI GAMBERI**

Clementine e sale affumicato

1,2,3,7

€ 20.00

**TIPICI RAVIOLI DEL PLIN \***

La sua salsa, petali di grana. 1,3,7,9,12

€ 18.00

**RISO CARNAROLI MANTECATO**

Zucca, crema di taleggio, olio al tartufo 3,7

€ 20.00

**CREMA DI PATATE**

Porri croccanti, petali di grana padano. 1,3,7

€ 18.00

*A seguire . . .*

**FRITTURA MARE-LAGO**

Calamari Patagonia\*, alborelle\*,  
Serviti con verdure in crosta di grano\*. 1,4,7,14

€ 24.00

**FILETTO DI ORATA**

scarola ripassata in olio di oliva, aglio,  
acciuga e taralli sbriciolati. 1,4

€ 22,00

**FILETTO DI MANZO**

Alla piastra, trevisana tardiva, fior di sale.

€ 28.00

**COTOLETTA DI VITELLO**

Alla Milanese, patate sauté al rosmarino.

€ 22.00

*L'angolo dei Golosi*

**TIRAMISU' CLASSICO  
AL BICCHIERE**

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

€ 10,00

**CHEESECAKE**

Ai frutti di bosco. 1,3,7

€ 10,00

**FAGOTTINO DI SFOGLIA CALDA**

Ricotta, cremoso alla vaniglia,  
gel di mandarino. 1,3,7

€ 10.00

**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 SO<sub>2</sub>.*

*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)