

Regina Bianca
· lounge bar ·

LUNCH
BISTROT
al BAR



NEW CLASSIC
HYDROGEN HOTEL

Lunch bistrot
al “Lounge bar Regina Bianca”
Dalle 12.30 fino alle 14.30

PIZZA AL PADELLINO

pomodorini semi-dry, stracciatella di latte vaccino,
olio evo al basilico e
acciughe in olio 1,4,7

€ 12,00

FOCACCIA AL PADELLINO

Prosciutto crudo, toma piemontese
e robiola cremosa. 1,7

€ 12,00

FOCACCIA AL PADELLINO VEGETARIANA

Zucchine, melanzane, fiorone di capra,
Pomodoro cuore di bue,
Cipolla rossa agrodolce. 1,7,12

€ 12,00

Con. di. Vedere

PROSCIUTTO CRUDO

Burratina 100 grammi, melone” Dino”
e focaccia tostata all’origano. 1,7

€ 18,00

SELEZIONE DI FORMAGGI

“LUIGI GUFFANTI”

Robiola tre latti, formaggio di pecora di bitti,
toma san sebastiano,
erborinato San Carlone di capra,
pan brioches^tostato,
mostarda cremosa all’albicocca e allo zenzero.

1,3,7,8,10,12

€ 18,00

IL MARE AD ORTA

Pesce spada affumicato, tonno affumicato,
salmone marinato^, olio evo, polvere d’arance.
Serviti con bruschettine sfiziose di guacamole,
tapenade e crema di robiola al limone. 1,4,7,12

€ 22,00

*Le
Insalate*

INSALATA ESTIVA

Valeriana, rucola, misticanza, pomodorini variegati, cetrioli, carote e mela Granny Smith.

€ 12.00

POKE SAN ROCCO

Riso integrale, tartare di manzo[^], olio e limone, Mayo di sciroppo e aceto umeboshi, cubetti di mango*, sale affumicato e crostini di pane croccante. 1,7,12

€ 16.00

INSALATONA DI MAMI

Misticanza e Mizuna Roth, olio evo, lime e aceto balsamico, Origano, uovo sodo, cipolla rossa, pomodorini variegati, avocado[^] e fior di sale Maldon. 3,12

€ 18.00

INSALATONA

“UNA NIZZARDA AD ORTA”

Insalata verde, Misticanza aromatica, spicchi di pomodori, uova sode, fagiolini, tonno affumicato, olive taggiasche, cipollotto fresco, patate al vapore, acciughe in olio, crostini di pane, lamponi crispy, 1,3,4

€ 20,00

MOTTARONE BIG BURGER

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

€ 20.00

DOUBLE MOTTARONE BIG BURGER

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

€ 24.00

SURF & TURF BURGER

Trota marinata^,
hamburger razza Piemontese da 200gr.
Bun di pan brioche, cipolla rossa in agrodolce,
insalata riccia, pomodoro fresco.
Patate dipper* 1,3,4,7,12

€ 24.00

POLPO*

Insalata riccia. Pomodoro a fette,
Hummus di ceci e barbabietola,
cetrioli e pane hamburger nero
al carbone vegetale, Patate dipper
1,4,7,11

€ 20.00

FRISELLA INTEGRALE

parmigiana di melanzane e zucchine,
San Carlone di capra,
zucchine a bastoncino fritte*. 1,3,7,9

€ 16.00

*I Nostri
Hamburger*

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

Golosità

TIRAMISÙ AL BICCHIERE

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

€ 10,00

MOUSSE

cioco caramel, biscotto di frolla,
crema ai frutti rossi.1,3,7

€ 10,00

COPPA GELATO GUSTI CREMA

Crema all'uovo, cioccolato,
torrone sbriciolato, nocciole, topping caramello
salato e yopop. 3,7,8

€ 10.00

COPPA SORBETTO GUSTI FRUTTA

Sorbetto pompelmo rosa e limone,
Mandorle, topping fragoline di bosco e yopop.
7,8

€ 10.00

TORTA CAPRESE LIMONCELLO

Tipico dolce di Capri senza glutine nella versione
al limoncello. 3,7,8

€ 10.00

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)