

Teatro Magico
•cucina creativa•

LUNCH
BISTROT



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

Con. di. Vedere

PINSA BOLOGNESE

Mortadella, stracciatella,
granella di pistacchio 1,7,8

€ 12,00

PINSA MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, olio al basilico 1,7

€ 12,00

PROSCIUTTO CRUDO

Burratina 100 grammi, focaccia tostata,
nocciole tostate 1,7,8

€ 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,
marmellata di cipolle rosse, miele al castagno
1,7,12

€ 18,00

IL MARE AD ORTA

Pesce spada all'amaretto di Saronno, cavolo nero,
tonno pinna gialla, salmone agli agrumi,
olio all'erba cipollina, sale maldon affumicato,
robiola 3 latti, pane croccante
1,4,7

€ 22,00

*Le
Insalate*

INSALATA ESTIVA

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

€ 12.00

POKE SAN ROCCO

Riso integrale, ombrina marinata,
papaia, mirin, olio evo 1,4,6

€ 16.00

INSALATONA

Lattughino, rucola, radicchio tardivo, cipollotto,
finocchio, cetriolo, pomodoro ramato 3,12

€ 18.00

NIZZARDA

Insalata ice-berg, pomodoro camone,
uovo sodo, acciughe del cantabrico,
cetriolo, crostini al rosmarino 1,3,4

€ 20,00

I Nostri Hamburger

-serviti con maionese,
ketchup e senape in grani, patatine dipper
3,10,12

MOTTARONE BIG BURGER

Hamburger razza Piemontese 200 gr,
pane hamburger, toma Piemontese,
pomodoro fresco, insalata riccia,
pancetta croccante 1,3,7,11

€ 20.00

DOUBLE MOTTARONE BIG BURGER

Con 2 hamburger
razza Piemontese da 200gr. 1,3,7,11

€ 24.00

SEA BURGER

Tentacolo polpo grigliato,
cipolla agrodolce, insalata riccia,
pomodoro ramato, olive taggiasche,
bun ai semi 1,11,14

€ 24.00

PULLED PORK

Pomodorini gialli, cetriolo, cipolla croccante,
maionese senapata al lime, bun al carbone
1,3,10,12

€ 20.00

VEGETARIAN BURGER

Crema peperone, melanzane, zucchine,
halloumi, rucola 1,6,7

€ 18.00

Non solo pasta

RISO AL SALTO

Zafferano, trota marinata alla cannella
e barbabietola, robiola 3 latti 4,7

€ 16.00

SPAGHETTONE QUADRATO

Cozze, vongole, bisque di gambero rosso,
basilico 1,14

€ 18.00

RAVIOLI ALLO STRACOTTO

Riduzione di vino Chianti, grana padano,
fondo stracotto 1,7,9,12

€ 18.00

FUSILLONI FRESCI

Pomodoro, capperi, acciughe, olive taggiasche,
crema di Habanero 1,4

€ 16,00

CREMA DI CAROTE

Crostini di pane alla soia, lime, zenzero 1,6

€14,00

A seguire . . .

Le nostre proposte alla griglia

TROTA SALMONATA

Fiorone di capra, zucchine,
croccanti alla senape 4,7,10

€ 24,00

SPIEDINI GAMBERI E CALAMARI*

Pane aromatizzato alle erbe aromatiche,
caponata di verdure dell'orto 1,2,9,14

€ 24,00

TAGLIATA DI MANZO

Morbido di patate, demi-glace 7,9

€24,00

TACCHINELLA

uva, albicocche disidratate,
fungo cardoncello 1,3,9,12

€ 20,00

VITELLO

Salsa tonnata, capperi fritti,
fondo al caffè'e whisky 3,4,6,7

€ 20,00

Gelosità

TIRAMISÙ

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

€ 10,00

MOUSSE ALLE FRAGOLE

Cioccolato fondente 80%,
crumble vaniglia 1,3,7,8

€ 10,00

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA SELEZIONE

Croccante alle mandorle,
salsa ai frutti di bosco 3,7,8

€ 10.00

TARTELLETTA

Crema alla vaniglia, frutta fresca 1,3,6,7

€ 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)