

























CARTA LIGHT

Tutti i giorni dal 20/06/2020, orario 12:00 – 15:00






Antipasti e piatti unici

- Insalata Nizzarda   Euro 12,00
(lattughino, pomodoro, patate, fagiolini, uova, olive, acciughe, sgombro)
- Caesar Salad     Euro 12,00
(lattughino, vele di pane croccante, scaglie di Grana Padano, pollo grigliato e salsa Caesar)
- Cous cous in insalata   Euro 10,00
(Cous cous, pomodorini, olive, carote e mozzarella di Bufala)
- La classica Caprese  Euro 10,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olive taggiasche)
- Crudo e melone Euro 16,00
(Prosciutto crudo, misticanza e spiedini di melone)
- Crudo e Bufala  Euro 16,00
(Prosciutto crudo della Valle Vigizzo, misticanza e mozzarella di Bufala)
- Carpaccio Cipriani    Euro 16,00
(Roast-Beef, misticanza e salsa Cipriani)
















Primi piatti caldi

- Spaghetto pomodoro e basilico   Euro 10,00
- Linguine al pesto di basilico e pinoli   Euro 14,00
- Chitarrine al ragù bianco di salsiccia piemontese   Euro 14,00
- Chitarrine al ragù di luccio e pomodorini    Euro 14,00
- La Parmigiana   Euro 12,00

Secondi piatti













- Fitness Pollo   Euro 14,00
(Petto di pollo cbt, insalata mista e maionese alle erbe)
- Fitness Manzo  Euro 16,00
(Entrecote di manzo, insalata mista e salsa al pepe verde)
- Fitness Lago   Euro 16,00
(Darna di trota salmonata, insalata mista e salsa allo yogurt)

Sandwich

- Club Sandwich    Euro 15,00
(Pane, lattughino, maionese, pomodoro, uova, bacon, pollo grigliato)
- Club Sandwich vegetariano    Euro 14,00
(Pane, lattughino, maionese, pomodoro, uova, verdure grigliate)
- Caprese Sandwich    Euro 10,00
(Panfocaccia, mozzarella di bufala, pomodoro e pesto di basilico)
- Chicken salad Sandwich     Euro 10,00
(Panfocaccia, petto di pollo grigliato, lattughino, scaglie di parmigiano e salsa Caesar)
- Roast Beef Sandwich   Euro 12,00
(Panfocaccia, roast-beef, misticanza e formaggio cremoso di capra)

Dolci

- Tiramisù al bicchiere    Euro 8,00

- Tiramisù al bicchiere Gluten free	 	Euro	8,00
- Cheese cake cioccolato bianco e pesche	 	Euro	8,00
- Crostatina mousse Africa e frutta fresca	  	Euro	8,00
- Muffin vegani al doppio cioccolato	 	Euro	6,00
- Brownies	  	Euro	6,00

Tutti questi piatti possono essere ordinati anche con il servizio **“Boat Away”** telefonando al numero +39 0323 788488

Every dish can be ordered also by the service **“Boat Away”** service. Please call the number +39 0323 788488

Alle diese Gerichte können zum Mitnehmen **auf Ihrem Boat** bestellt werden. Anrufen Sie bitte an die Nummer +39 0323 788488

Elenco Allergeni - Allergen list - Allergenliste



Arachidi e derivati - Peanuts and derivatives – Erdnuesse und Derivate

(Snack confezionati, creme e condimenti in cui siano presenti anche in piccole dosi)



Frutta a guscio - Nuts - Nuesse

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)



Latte e derivati – Dairy products – Milch Produkte

(ogni prodotto in cui viene usato il latte e i suoi derivati, yogurt)



Molluschi – Clams – Venusmuscheln

(canestrello, capasanta, cannolicchio, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc)



Pesce – Fish – Fisch

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce anche se in piccole parti)



Sesamo – Sesame - Sesam

(semi interi usati per il pane, farine, anche se contenuto in minima parte)



Soia – Soy - Soja

(soia, latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



Crostacei – Shellfish – Schaltier

(marini e d’acqua e dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi e similari)



Glutine – Gluten - Gluten

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati)



Lupini – Lupins - Lupinen

(presenti in cibi vegani sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari)



Senape – Mustard - Senf

(presente in salse, condimenti, mostarda)



Sedano - Celery – Sellerie

(sia in pezzi che all’interno di preparati, zuppe, salse e concentrati vegetali)



Anidride solforosa e solfiti – Sulfites- Sulfite

(cibi sott’aceto, sott’olio, in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve)



Uova – Egg - Ei

(uova e prodotti derivati, maionese, emulsionanti, pasta all’uovo)