Bar Ristorante
Pizzeria

dei Poeti

Benessere, anche a tavola

Dining, in wellness

Hotel Sirmione
terme
★★★★

Bar Ristorante Pizzeria

dei Poeti

Terme di Sirmione ha deciso di offrire proposte di menu sempre più in linea con le raccomandazioni fornite dal mondo scientifico in merito a una sana alimentazione.
Oggi, infatti, si assiste sempre di più a un aumento di patologie legate all'eccessivo consumo di cibi e alla loro scarsa qualità nutrizionale. Per questo abbiamo selezionato i cibi migliori anche dal punto di vista della qualità nutrizionale e con questi gli chef hanno creato menu più gustosi e sani.

Inoltre abbiamo scelto di creare un modo semplice e veloce per guidarla alla scelta dei pasti proposti nei menù… i colori!
Può infatti notare a fianco delle proposte gastronomiche dei bollini colorati:

- **Il bollino verde indica un cibo che può essere mangiato spesso, anche tutti i giorni.**
- **Il bollino giallo indica un cibo che è preferibile mangiare non più di due volte a settimana.**
- **Il bollino arancione indica un cibo che è preferibile mangiare non più di una volta a settimana.**
- **Il bollino blu indica un cibo che è preferibile mangiare solo occasionalmente e mai tutte le settimane.**

Terme di Sirmione has decided to offer a menu that is as aligned as possible with the guidelines of healthy eating listed by the Scientific world. Nowadays we face a massive growth of illnesses caused by an excessive eating and poor quality of industrial food. We have selected the best raw materials that, from a nutritional point of view, are of the highest quality, so that our chefs have been able to create a healthier and tastier menu.

We have also thought of color as a simple way to guide you while choosing menu. As you can see, next to the different courses we have put colored dots:

- ***The green dot means that the food can be eaten often, even every day.***
- ***The yellow dot means that the food should preferably be eaten only twice a week.***
- ***The orange dot means that the food should preferably be eaten only once a week.***
- ***The blue dot means that the food should preferably be eaten occasionally, not every week.***

Simbolo che indica pietanze idonee per un'alimentazione vegana
Symbol that indicates dishes suitable for a vegan diet

In ragione della disponibilità alcuni piatti proposti potranno essere preparati con ingredienti freschi, congelati o surgelati.
Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie od intolleranze. Il numero a lato del piatto fa riferimento alla categoria di allergeni presenti nello stesso e il cui dettaglio si trova nell'ultima pagina del menu.
Non si garantisce l'assenza di contaminazione dei seguenti allergeni: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭
Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni.

Some dishes can be prepared with fresh or frozen ingredients
*The courses can contain substances that may cause allergies. The circled number refers to the category of allergens contained in that dish and the details can be found on the last page of the menu. * We do not guarantee the absence of contamination of the following allergens:* ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭
The staff is at your disposal may you need any further information regarding said matter.

Antipasti/Starters

Panella di ceci con cipolla di tropea al balsamico, patate americane, zucchine alla griglia e mousse di yogurt vegetale ⑥⑫ ● € 14,00
Chickpeans flan with balsamic vinegar red onions, sweet potatoes, grilled zucchini and vegetal yogurt mousse
Kichererbsen-Flan, rote Zwiebel mit Balsamico-Essig, Süßkartoffeln, gegrillte Zucchini und Gemüse-Joghurt-Mousse

Terrina di polpo con guacamole, pomodorini fritti e salicornia ⑤⑭ ● € 16,00
Octopus with guacamole, fried cherry tomatoes and Salicornia
Tintenfischterrine, Guacamole, gebratene Kirschtomaten und Queller

Spiedino di gamberi profumati al curry con brunoise di pak-choi e mango su vellutata al cocco e granella di saraceno tostato ②⑫ ● € 16,00
Skewered shrimps with curry scent, pack-choi brunoise and mango on creamed coconut and toasted buckwheat
Curry-Garnelenspieß mit Pak-Choi und Mango-Brunoise auf Kokoscreme und gerösteten Buchweizenkörnern

Tartar di trota su foglia di porro con gelatina al melograno ④ ● € 16,00
Trout tartare on leeks and pomegranate jelly
Forellentartar auf Lauch Blätterteig und Granatapfelgelee

Tacos al mais con crema di cannellini , brunoise di pomodoro e cipolla , avocado e tagliata di controfiletto alla griglia ① ● € 16,00
Corn tacos with beans cream, tomato and onion brunoise, avocado and grilled sirloin cuts
Mais-Tacos mit cremigen Bohnen, Tomaten- und Zwiebelbrunoise, Avocado und gegrillten Rinderfillet

Carpaccio di spada alla barbabietola su lenticchie saporite all'olio di sesamo e cruditè di asparagi del Cile ● € 16,00
Swordfish carpaccio with beet on lentils with sesame oil and asparagus crudite
Schwertfisch-Carpaccio mit Rüben auf Linsen mit Sesamöl und Spargel Cruditè

Cavolfiore scottato, spuma di carbonara al tartufo, crumble ai porcini ①③⑦ ● € 14,00
Browned cauliflower, egg and cheese foam with truffle and crumbled mushrooms
Gebratener Blumenkohl, Carbonara-Mousse mit Trüffeln, Steinpilz-Crumble

Carne salada trentina con verdure in agrodolce, ribes e indivia belga ⑫ ● € 14,00
Roastbeef with sweet and sour vegetables, currant and endive
Carne Salada aus dem Trentino mit süß-saurem Gemüse, Johannisbeeren und belgischem Chicorée

Girello di vitello con scaglie di grana, funghi porcini e polvere di rosmarino ⑦ ● € 15,00
Roasted veal with grana cheese flakes, mushrooms and rosemary dust
Kalbsfilet mit Parmesanflocken, Steinpilzen und Rosmarinpulver

Macaron di piada con baccalà mantecato su purea di patate al the verde e lime ①④⑦ ● € 16,00
Piadina's macaron with creamed salted cod on mashed potatoes with green tea and lime
Piadina-Macaron mit Stockfischcreme auf Kartoffelpüree mit grünem Tee und Limette

Primi Piatti /First Courses

Vellutata fagiano profumata al rosmarino ⑨ ● € 14,00
Cream of pheasant with rosemary scent
Fasanencreme mit Rosmarin

Orecchiette alle cime di rapa, aglio olio e peperoncino e mollica di pane all'acciuga ①④⑥ ● € 14,00
Orecchiette pasta with turnip greens, garlic, oil and chili pepper sauce and bread crumb with anchovy
Orecchiette-Nudeln mit Rübenspitzen, Knoblauch, Öl und Chilischote und Sardellenbröseln

Paccheri ai porcini su passata di zucca marina con i suoi semi tostati ①⑨ ● € 16,00
Paccheri pasta with mushrooms on pumpkin puree with its seeds
Paccheri mit Steinpilzen auf Meerkürbispüree mit gerösteten Kernen

Pennette al ragù di lago ①④⑨ ● € 16,00
Spaghetti with lake fish ragout
Spaghetti mit Seefischragout

Spaghetti allo scoglio ①④⑨⑭ ● € 16,00
Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten

Linguine di farro all'astice ③⑨ ● € 20,00
Spelt linguine with lobster
Dinkel Linguine mit Hummer

Risotto mantecato con emulsione di erbette e zucchine, cozze fritte, uovo sodo e crema d'acciuga ①③④⑤⑦⑨ ● € 16,00
risotto with herbs emulsion, zucchini, fried mussels, hard boiled egg and anchovy cream
Risotto mit Kräutern und Zucchini Emulsion, gebratenen Muscheln, hartgekochtem Ei und Sardellencreme

Scialatielli al tonno fresco, olive taggiasche , pomodorini, sesamo e uova d'aringa ①③④⑦⑪ ● € 16,00
Fresh pasta with tuna, black olives, small tomatoes, sesame and herring eggs
Frische Pasta mit Thunfisch, schwarzen Oliven, kleinen Tomaten, Sesam und Heringseiern

Tagliatelle al ragù di cinghiale ①③⑦ ● € 16,00
Tagliatelle with boar ragout
Tagliatelle mit Wildschweinragout

Tortello al ragù d'agnello e feta, spuma di melanzane e dadolata di peperoni dolci ①⑨⑫ ● € 16,00
Ravioli filled with lamb and feta, aubergine sauce and sweet peppers
Ravioli gefüllt mit Lamm und Feta Käse, Auberginencreme und Paprika

Secondi piatti/Second courses

Porro arrostito con crema di mandorle e spinaci saltati ⑥⑧ ● € 14,00
Roasted leeks with almonds cream and spinach
Gebratener Lauch mit Mandelcreme und sautiertem Spinat

Luccio alla gardesana con polenta gratinata alle erbe ④ ● € 16,00
Pike fish with grilled polenta with herbs
Gardasee-Hecht mit geriebener Kräuter-Polenta

Branzino alla griglia con arlecchino di verdure ④⑨ ● € 18,00
Grilled sea bass with vegetables
Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse

Ricciola alla piastra con crema di piselli, ciuffi di romanesco con miglio croccante, chips di tapioca al papavero ④ ● € 20,00
Grilled amberjack with beans cream, broccoli and crispy millet, tapioca chips with poppy
Gegrillte Amberjack mit Erbsencreme und Brokkoli mit knuspriger Hirse, Tapioka-Chips mit Mohn

Trancio di salmone al forno, con riso venere , finferli, more e zucchine grigliate ④ ● € 18,00
Baked salmon, Venus rice, mushrooms, blackberries and grilled zucchini
Gebackenes Lachssteak mit schwarzem Reis, Pfifferlingen, Brombeeren und gegrillten Zucchini

Fritto di calamari , gamberetti e pesciolini con maionese al wasabi ● € 20,00
Fried squid, shrimps and small fishes and wasabi mayonnaise
Gebratener Tintenfisch, Garnelen und kleine Fische mit Wasabi-Mayonnaise

Filetto di maialino con polenta concia e trilogia di bosco ⑦⑨⑫ ● € 18,00
Pork fillet with cheese and mushrooms
Schweinefilet, Polenta mit käse und Pilze

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con sautè di carciofi e patate ⑨⑫ ● € 18,00
Low temperature veal shank with artichokes and potatoes sautè
Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbshaxe mit sautierten Artischocken und Kartoffeln

Tagliata di manzo con rucola, Grana e patate arrostite ⑦ ● € 18,00
Beef steak with rocket salad, Grana cheese and roasted potatoes
Rindersteak mit Rucola, GranaKäse und Bratkartoffeln

Lombetto di capriolo arrosto , purè di zucca, salsa ai mirtilli e Porto con mela golden alla vaniglia ⑫ ● € 20,00
Roasted roe deer loin, mashed pumpkin, blueberries and Porto sauce with apple and vanilla
GerösteteLende des Rehs, Kürbispüree, Preiselbeersauce und Portwein mit Vanilleapfel

Contorni/Sides

Insalata mista € 6,00
Mixed salad
Gemischter Salat

Verdure alla griglia € 6,00
Grilled vegetables
Gegrillte Gemüse

Verdure bollite € 6,00
Cooked vegetables
Gekochtes Gemüse

Caponata di verdure ⑨ € 6,00
Vegetables caponata
Pflanzliche Caponata

Patate al forno € 6,00
Baked potatoes
Gebackene Kartoffeln

Patatine fritte * ⑤ € 6,00
French fries
Pommes frittes

Spinaci saltati € 6,00
Sautéed Spinach
Sautierter Spinat

Dessert

Carpaccio d'ananas con gelato vegetale all'amarena ⑥ ● € 6,00
Pinapple with sour cherry ice cream
Ananas mit Sauerkirscheis

Macedonia di frutta fresca e/o Fragole ● € 6,00
Fruit salad or strawberries
Obstsalat oder Erdbeeren

Macedonia di frutta fresca e/o fragole con gelato ⑦⑧ ● € 8,00
Fruit salad or strawberries with ice cream
Obstsalat oder Erdbeeren mit Eis

Gelato ⑦⑧ ● € 6,00
Ice cream
Eis

Semifreddo al torroncino ③⑦⑧ ● € 6,00
Nougat parfait
Nougat-Parfait

Biscotto ricoperto di crema gianduia con mousse al cocco ③⑥⑦⑧ ● € 6,00
Cookie covered with chocolate cream and coconut mousse
Mit Gianduia-Creme überzogener Keks mit Kokosmousse

Cheesecake ai frutti di bosco ①③⑦ ● € 6,00
Cheesecake with mixed berries
Käsekuchen mit Beeren

Mousse al cioccolato bianco con glassa al lampone ①③⑥⑦⑧ ● € 6,00
White chocolate mousse with raspberries glaze
Weiße Schokoladenmousse mit Himbeerenglasur

Bavarese ai cachi e melagrana ③⑦ ● € 6,00
Bavarian cream with persimmon and pomegranate
Bayerische Creme mit Kaki und Granatapfel

Tiramisù "in vasetto" ①③⑦ ● € 6,00
Tiramisu
Tiramisu

Allergeni

① *Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano(tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne:*
- *a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);*
- *b) maltodestrine a base di grano (*);*
- *c) sciroppi di glucosio a base di orzo;*
- *d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;*

② *Crostacei e prodotti a base di crostacei;*

③ *Uova e prodotti a base di uova;*

④ *Pesce e prodotti della pesca, tranne:*
- *a) gelatine di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;*
- *b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;*

⑤ *Arachidi e prodotti a base di arachidi;*

⑥ *Soia e prodotti a base di soia, tranne:*
- *a) olio e grasso di soia raffinato (1);*
- *b) tocoferoli misti naturali(E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;*
- *c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;*
- *d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;*

⑦ *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:*
- *a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;*
- *b) lattitolo;*

⑧ *Frutta a guscio, vale a dire:*
mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans egia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excels),pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

⑨ *Sedano e prodotti a base di sedano;*

⑩ *Senape e prodotti a base di senape;*

⑪ *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*

⑫ *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;*

⑬ *Lupini e prodotti a base di lupini;*

⑭ *Molluschi e prodotti a base di molluschi;*

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

Allergens

① *Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives, except:*
- *a) grain-based glucose syrups, including dextrose (*);*
- *b) grain-based maltodextrin (*);*
- *c) barley based glucose syrups;*
- *d) cereals used for manufacturing alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;*

② *Crustaceans and products based on shellfish;*

③ *Eggs and egg-based products;*

④ *Fish and fishery products, except:*
- *a) fish gelatin used as a support for vitamin preparations or carotenoids;*
- *b) gelatin or isinglass used for the clarification of beer and wine;*

⑤ *Peanuts and peanut-based products;*

⑥ *Soy and soy based products, except:*
- *a) oil and refined soy fat (1);*
- *b) mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soy-based D-alpha tocopherol succinate;*
- *c) Phytosterol derived vegetal oils and soy-based phytosterol esters ;*
- *d) vegetal stanol esters produced by soy-based vegetal oil sterols.*

⑦ *Milk and milk-based products (including lactose, except:*
- *a) whey used for manufacturing alcoholic distillates ;*
- *b) lactitol;*

⑧ *Nuts, more precisesly:*
almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoinensis) (Wangenh.) K. Koch] , brazilian nuts (Bertholletia excels), pistachios (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (macadamia ternifolia), and their products except for nuts used for manufacturing alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;;

⑨ *Celery and celery-based products;*

⑩ *Mustard and mustard-based products;*

⑪ *Sesame seeds and sesame seeds-based products ;*

⑫ *Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/l in terms of the total amount of SO2 to be calculated for the products as they result ready to consume or reconstituted as per manufacturers instructions ;*

⑬ *Lupines and lupines-based products;*

⑭ *Mollusks and mollusks-based products;*

(*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy

TERME DI SIRMIONE

TERME E GRANDI ALBERGHI SIRMIONE
SOCIETÀ PER AZIONI

Grand Hotel Terme sirmione ★★★★★ · Hotel Sirmione terme ★★★★ · Hotel Acquaviva del Garda ★★★★ · Hotel Fonte Boiola terme ★★★ · TERME VIRGILIO · TERME CATULLO · Aquaria Benessere Termale · ACQUA di SIRMIONE