

L'Orangerie Restaurant

Easy Lunch

Legenda:

- 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.

Key:

- 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.

Le pietanze possono contenere sostanze che possono provocare allergie od intolleranze. Il numero cerchiato fa riferimento alla categoria di allergeni presenti nel piatto stesso e il cui dettaglio si trova nell'ultima pagina del menu.

Il personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni.

In ragione della disponibilità alcuni piatti proposti potranno essere preparati con ingredienti freschi, congelati o surgelati.

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.

The staff is at your disposal may you need any further information regarding said matter.

Some produce might be frozen.

ANTIPASTI | STARTERS | VORSPEISEN | ЗАКУСКИ

Insalata di seppia, pomodorini, olive, brunoise di verdure, maionese al suo inchiostro ③⑦⑩⑭
Cuttlefish salad, olives, vegetables, squid ink mayo ● 24

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, capperi, paprika ④⑥⑩⑫
Thin sliced low temperature cooked veal, tuna sauce, capers, paprika ● 22

Pane guttiau, prosciutto crudo, mozzarella di bufala ripiena al pesto di basilico ①⑦
Guttiau bread, cured ham, basil pesto filled buffalo mozzarella ● 22

PRIMI | FIRST COURSES | ERSTEGANG | ПЕРВЫЙ

Zuppa di lenticchie con sedano croccante ⑨
Lentils soup with crunchy celery ● 18

Spaghetti Matt Monograno Felicetti, gamberoni rossi, pomodorini confit, olive taggiasche ①②⑨⑫
Matt grain spaghetti, red shrimp, cherry tomatoes, black olives ● 26

Mezzi paccheri all'amatriciana, pecorino semi stagionato ①⑦
Mezzi paccheri pasta, amatriciana sauce, slightly cured pecorino cheese ● 24

SECONDI | MAIN COURSES | HAUPTGANG | СЕКУНД

Filetto di branzino, verdure al vapore, salsa al curry, riso basmati ④⑦
Sea bass fillet, steamed vegetables, curry sauce, basmati rice ● 28

Galletto al forno, patate al rosmarino, batonnet di verdure saltate ⑨⑩⑫
Oven roasted cockerel, rosemary potatoes, sautéed vegetables ● 26

Medaglione di filetto di manzo, salsa al pepe verde, caponata di verdure fresche ⑦⑨⑩⑫
Beef fillet medallion, green peppercorn sauce, fresh vegetables caponata ● 26

INSALATE | SALADS | САЛАТЫ

Misticanza, salmone marinato, avocado, rape rosse, quinoa, cipolla agrodolce ④⑫
Salad, marinated salmon, avocado, beetroot, quinoa, sweet and sour onion ● 24

Caesar salad: lattuga, crostini di pane, scaglie di grana, pancetta croccante, petto di pollo, salsa Caesar ①③⑦⑩⑫
Caesar salad: lettuce, croutons, grana cheese, crispy bacon, chicken breast, Caesar sauce ● 20

Insalata di avocado, tonno, pomodorini e cipolla rossa ①⑦⑫
Avocado, tuna, cherry tomatoes and red onion ● 22



SANDWICHES

Club Sandwich ①③⑤⑥⑩ ● 26

Hamburger, formaggella affumicata di Tremosine, pomodoro, insalata, bacon, salsa barbecue ①⑤⑥⑦⑩

Hamburger, smoked Tremosine cheese, tomato, salad, bacon, barbecue sauce ● 26

Bun al carbone vegetale, stracotto di maialino alla birra, bacon, scamorza, marmellata di cipolla rossa, lattuga ①⑦
⑨⑩⑫

Activated charcoal bun, beer cooked pork, bacon, scamorza cheese, red onion jam, lettuce ● 26

Toast con pane integrale, verdure grigliate miste e salsa di avocado ①

Whole-meal toast with grilled vegetables and avocado sauce ● 12

DESSERT

Biscotto morbido al limone, cremoso al limone e basilico, crema al mascarpone, meringhe ③⑦⑧

Soft lemon biscuit, lemon and basil parfait, mascarpone cream, crispy meringues

● 14

Tiramisù ①③⑦⑧

● 12

Sfoglia, crema pasticcera alla vaniglia, caramello salato, mela rosolata alla cannella ①③⑦⑧

Puff pastry, vanilla custard, salted caramel, cinnamon roasted apple

● 14

Semifreddo alla ricotta, pere, olio extra vergine d'oliva al miele d'acacia, pepe nero ①③⑦⑧

Ricotta cheese parfait, pears, black locust honey flavored extra virgin olive oil, black pepper

● 14

Ganache montata al cioccolato bianco, cuore di gelatina di mele verdi e cannella, copertura di cioccolato bianco, crumble e salsa alla vaniglia ①③⑦⑧

White chocolate ganache, green and apple and cinnamon filling, white chocolate coating, crumble and vanilla sauce

● 12

Sablè alle mandorle, morbido al cioccolato 70%, salsa ai frutti di bosco, gelato al caramello salato ①③⑦⑧

Almond biscuit, soft 70% dark chocolate cake, forest fruit sauce, salted caramel ice-cream

● 12

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 regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), 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 SO₂ 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 precisely:
almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch] , brazilian nuts (*Bertholletia excelsa*), 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 allergens.



Viale Marconi 7
25019 Sirmione
+39 030 916261



termedisirmione.com