

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.

Alcuni prodotti vengono abbattuti dopo la preparazione in modo da mantenere inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche degli stessi. Altri vengono congelati all'origine e conservati presso la nostra struttura garantendo la catena del freddo.

Il nostro personale è a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione riguardo a pietanze, ingredienti ed allergeni.

() Non si garantisce l'assenza di contaminazione dei seguenti allergeni: ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭*

The courses can contain substances that may cause allergies. The circled number refers to the category of allergens contained in that specific dish and the details can be found on the last page of the menu.

Some products are blast chilled after preparation in order to maintain their nutritional and organoleptic properties unaltered; Others are frozen at their origin and stored at our facility while ensuring the cold chain.

Our staff is available for any further information regarding dishes, ingredients and allergens.

() The absence of contamination of the following allergens is not guaranteed : ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭*

ANTIPASTI | STARTERS

Cocktail di gamberi ②③⑫

Shrimp cocktail

● 24

Vitello tonnato a modo nostro ③④⑫

Our version of veal with tuna sauce

● 22

Millefoglie di carne salada, pane carasau al curry, quenelle di formaggio fresco alle erbe ①⑦

Thin sliced carne salada veal, curry flavored Sardinian bread, herbs flavored fresh cheese quenelles

● 24

Salmone affumicato, pancake salato, avocado, rucola, salsa francese ①③④⑦⑫

Smoked salmon, salted pancake, avocado, arugula, French sauce

● 26

PRIMI | FIRST COURSES

Minestrone con legumi e verdure ⑨

Vegetables soup

● 18

Spaghetti Matt monograno Felicetti, gamberoni, pomodorini infornati, olive taggiasche ①②⑨⑫

Matt grain spaghetti, red shrimp, cherry tomatoes, black olive

● 26

Tagliatelle, concassè di pomodoro fresco, basilico, mozzarella ①③⑦

Tagliatelle, fresh tomato concasse, basil, mozzarella cheese

● 22

Insalata fredda di fusilli, zucchine, acciughe e limone salato ①④

Cold fusilli pasta salad with zucchini, anchovies and salted lemon

● 22

SECONDI | MAIN COURSES

Melanzana marinata al miso, tofu, pesto di dragoncello alle spezie ⑥

Miso marinated eggplant, tofu, spiced tarragon pesto

● 20

Filetto di orata in crosta di patate, verdure al vapore, salsa al curry ④⑦

Potato crusted seabream fillet, steamed vegetables, curry sauce

● 26

Costolette di agnello alla griglia, caponata di verdure fresche ⑨⑩⑫

Grilled lamb chops, fresh sautéed vegetables

● 30

Tagliata di manzo al pepe verde, patate al rosmarino, funghi shiitake ⑦⑨⑫

Beef entrecôte, thyme crushed potatoes, glazed baby onions

● 28

INSALATE | SALADS

Insalata di avocado, tonno, pomodorini, cipolla rossa ④

Avocado, tuna, cherry tomatoes and red onion salad

● 22

Poke con salmone marinato, quinoa, edamame, carote, olive, salsa tzatziki, semi di zucca tostati ④⑥⑦

Poke salad with marinated salmon, quinoa, edamame, carrots, olives, tzatziki sauce, roasted pumpkin seeds

● 26

Carpaccio di rapa rossa, insalata russa e curcuma ③⑦⑫

Beetroot carpaccio, turmeric Russian salad

● 24

Lattuga, pancetta croccante, petto di pollo, crostini di pane, Grana, salsa Caesar ①③⑦⑩⑫

Lettuce, grana cheese, crispy bacon, chicken breast, croutons, Grana cheese, Caesar sauce

● 20

SANDWICHES

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

Whole-meal toast with grilled vegetables and avocado sauce

● 12

Focaccia farcita con crema di formaggio alle erbe, arrosto di tacchino e cipolla rossa in agrodolce ①⑦⑫

Stuffed focaccia with herbs cream cheese, roasted turkey, pickled red onion

● 15

Club Sandwich Classico: Pane tostato, petto di pollo, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, ketchup, maionese, patatine fritte ①③⑤⑥⑧⑩

Classic Club Sandwich: Toasted bread, chicken breast, bacon, hard boiled egg, lettuce, tomato, ketchup, mayo, French fries

● 26

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

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

● 26

DESSERT

Macedonia di frutta fresca ①③⑦⑧

Fresh fruit salad

● 10

Gelati e sorbetti ①③⑦⑧

Ice-cream and sorbets

● 10

Parfait al cioccolato fondente al 70%, pera al Marsala, salsa al caffè ①③⑦

70% dark chocolate parfait, Marsala poached pear, coffee sauce

● 14

Crème caramel, gelato alla vaniglia, gel al limone, pralinato di mandorle ①③⑦⑧

Caramel custard, vanilla ice-cream, lemon gel, candied almonds

● 12

Sfera croccante al cioccolato bianco e pistacchio ripiena di fragole e lime ⑦⑧

Crunchy white chocolate and pistachio sphere filled with strawberries and lime

● 14

Carpaccio d'ananas marinato al rum, gelato al cocco e croccante alle mandorle ①③⑦⑧

Corn pastry, milk chocolate cremeux, pink peppercorn Chantilly cream, passion fruit gel

● 14

Mousse allo yogurt bianco, rabarbaro, lamponi, meringhe al miele d'acacia ③⑦

White yogurt mousse, rhubarb, raspberries, acacia honey meringues

● 14

Tiramisù ①③⑦

Tiramisu

● 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 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 allergens.