



L'Orangerie Restaurant

NEL SEGNO DEL BENESSERE

Chef Angelo Flore

MENU L'ORANGERIE



TERME DI SIRMIONE

BENESSERE, ANCHE A TAVOLA

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.

Speriamo che le informazioni che Le abbiamo fornito possano essere utili anche per la Sua alimentazione a casa. Le auguriamo buona cena!

HEALTHY DINING

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 from our 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.*

We do hope that the given information can be useful to you even at home for your everyday meals.

We wish you a pleasant dining experience!

***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
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- ③ Uova e prodotti a base di uova;
- ④ Pesce e prodotti della pesca;
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia;
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- ⑧ Frutta a guscio;
- 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;
- 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 allergicità valutato.

***Allergens:**

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or heir hybridized strains and derivatives;
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products;
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products;
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose);
- ⑧ Nuts;
- 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;
- 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.

MENU DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

AMUSE BOUCHE

Sgombro alla griglia laccato, finocchi, ravanelli, pompelmo rosa, sedano

Grilled and glazed mackerel, fennel, radish, pink grapefruit, celery

Gegrillte und glasierte Makrele, Fenchel, Rettich, Pink Grapefruit, Sellerie

● ④⑥⑨⑫

Pennette, dadolata di trota regina, broccoli aglio, olio, peperoncino, acciughe

Pennette pasta, queen tout, broccoli, garlic, olive oil, spicy pepper, anchovies

Pennette-Pasta, Königinforelle, Brokkoli, Knoblauch, Olivenöl, scharfer Pfeffer, Sardellen

● ①④⑨

Salmerino alpino, dashi di sgombro affumicato, alghe, prugne spiedo di shiitake

Artic char, smoked mackerel dashi broth, seaweed, plums, shiitake skewer

Seesaibling, geräucherte Makrelen-Dashi-Brühe, Seetang, Pflaumen, Shiitake-Spieß

● ④⑥⑨

Baba al rum, ananas arrosto alle spezie, namelaka al mango e passion fruit

Rum soaked baba, spice roasted pineapple, mango and passion fruit namelaka

Rum Baba, gewürzte geröstete Ananas, Mango und Namelaka aus Passionsfrucht

● ①③⑦⑧

Petits fours

€70

ANTIPASTI | STARTERS

Hummus di fagioli neri, sedano rapa in agrodolce, patate americane

Black beans hummus, pickled celery root, sweet potatoes

Hummus aus schwarzen Bohnen, eingelegte Selleriewurzel, Süßkartoffeln

26€ | ⑨⑫ ●

Sgombro alla griglia laccato, finocchi, ravanelli, pompelmo rosa, sedano

Grilled and glazed mackerel, fennel, radish, pink grapefruit, celery

Gegrillte und glasierte Makrele, Fenchel, Rettich, Pink Grapefruit, Sellerie

28€ | ④⑥⑨⑫ ●

Halibut, zucca, carciofi, tartufo

Halibut, pumpkin, artichokes, truffle

Heilbutt, Kürbis, Artischocken, Trüffel

30€ | ④⑤⑨ ●

Uovo cotto a 65°, spinaci, finferli, chips di topinambur

65° cooked egg, spinach, chanterelles, jerusalem artichoke chips

65° gekochtes Ei, Spinat, Pfifferlinge, Topinamburchips

26€ | ③⑤ ●

Castagne, polenta di Storo, porcini, ribes rosso, gelatina di mela verde

Chestnuts, Storo cornmeal, ceps, redcurrant, green apple jelly

Kastanien, Maismehl, Steinpilze, Johannisbeeren, grünes Apfelgelee

28€ | ⑦ ●

Astice, crema di latte di mandorle, avocado, jalapeños, alga nori tostata ✩

Lobster, almond milk cream, avocado, jalapeños, roasted nori seaweed

Hummer, Mandelmilchcreme, Avocado, Jalapeños, geröstete Nori-Algen

30€ | ①③⑦⑧ ●

ANTIPASTI | STARTERS

Trota marinata agli agrumi, zucchine, panna cotta al finocchietto e
anice stellato, quinoa, perle di mandarino

Citrus marinated trout, zucchini, fennel and star anise panna cotta, quinoa, tangerine pearls

Zitrusfrüchten marinerte Forelle, Zucchini,

Fenchel und Sternanis-Panna Cotta, Quinoa, Mandarinenperlen

28€ | ④⑤⑦ 

Terrina di faraona, mela golden alle spezie, cantucci alle mandorle, gel all'arancia

Guinea-fowl terrine, spiced golden apple, almond cantucci biscuits, orange gel

Perlhuhn-Terrine, gewürzter goldener Apfel, Mandel-Cantucci-Kekse, Orangengel

28€ | ①③⑦⑧ 

Gallinella, peperoni, pancetta affumicata, scalogno, menta, cialda alle acciughe

Gurnard, peppers, smoked bacon, shallots, mint, anchovies crisp

Knurrhahn, Paprika, geräucherter Speck, Schalotten, Minze, knackige Sardellen

28€ | ①③④⑦⑨ 

Piccione, pera alla vaniglia, ibisco, cavolo viola, pan brioche alle cinque spezie

Pigeon, vanilla pear, hibiscus, purple cabbage, five spices pan brioche

Taube, Vanillebirne, Hibiskus, Purpurkohl, Fünf-Gewürze-Pfannbrioche

30€ | ①③⑦⑨⑫ 

I piatti con il simbolo , se presi all'interno del menu hanno una maggiorazione di 10 euro.

The dishes with the  symbol, if chosen as part of the set menu have an extra cost of 10 euros.

Die Gerichte mit dem  -Symbol kosten bei Auswahl als Menü einen Aufpreis von 10 Euro.

PRIMI | FIRST COURSES

Linguine al gin & tonic, gamberi rossi crudi
Gin & tonic linguine pasta, raw red shrimp
Gin-Tonic-Linguine-Pasta, rohe rote Garnelen

34€ | ①②④⑦⑨ ●

Pennette, dadolata di trota regina, broccoli aglio, olio, peperoncino, acciughe
Pennette pasta, queen tout, broccoli, garlic, olive oil, spicy pepper, anchovies
Pennette-Pasta, Königinforelle, Brokkoli, Knoblauch, Olivenöl, scharfer Pfeffer, Sardellen

28€ | ①④⑨ ●

Spaghetti, finferli, ristretto di vitello ai funghi porcini, fonduta di caprino al tartufo nero
Spaghetti, chanterelles, cep mushrooms veal reduction, black truffle goat cheese fondue
Spaghetti, Pfifferlinge, Kalbsreduktion mit Steinpilzen, Ziegenkäsefondue mit schwarzen Trüffeln

30€ | ①⑦⑨⑫ ●

Zuppetta di lenticchie, cialda di focaccia al rosmarino, julienne di sedano croccante
Lentils soup, crispy rosemary focaccia, thinly sliced celery
Linsensuppe, knuspriges Rosmarin-Focaccia, dünn geschnittener Sellerie

24€ | ①⑨ ●

Raviolo ripieno di burrata e pomodorini confit, pesto, ristretto di pomodorini all'origano
Burrata cheese and confit cherry tomatoes filled raviolo, oregano flavored tomatoes reduction
Burrata-Käse und konfitierten Kirschtomaten gefülltes Raviolo, Tomatenreduktion mit Oreganogeschmack

26€ | ①③⑦⑧ ●

Tagliatelle alla zucca, dragoncello, taleggio, amaretto sbriciolato
Pumpkin tagliatelle, tarragon, taleggio cheese, amaretto biscuit crumbs
Kürbis-Tagliatelle, Estragon, Taleggio-Käse, Amaretto-Kekskrümel

24€ | ①③⑦⑧⑨ ●

Parmigiana al contrario
Parmigiana the other way around
Parmigiana umgekehrt

30€ | ①③⑦⑨⑫⑯ ●

PRIMI | FIRST COURSES

Paccheri, sgombro affumicato, verze all'agro, crema di bietola
Paccheri pasta, smoked makrel, sour cabbage, swiss chard cream
Paccheri-Pasta, geräucherte Makrele, Sauerkraut, Mangoldcreme

28€ | ①④⑨⑫ ●

Tortiglioni, sugo di cinghiale, olive, funghi, concassé di pomodoro fresco e rosmarino
Tortiglioni pasta, wild boar sauce, olives, mushrooms, fresh tomatoes and rosemary concassé
Tortiglioni-Pasta, Wildschweinsauce, Oliven, Pilze, frische Tomaten und Rosmarin-Concassé

28€ | ①⑨⑫ ●

Caserecce, genovese di vitello, robiola bresciana
Caserecce pasta, veal sauce, local robiola cheese
Caserecce-Nudeln, Kalbssauce, lokaler Robiola-Käse

28€ | ①⑦⑨⑫ ●

I piatti con il simbolo ✽, se presi all'interno del menu hanno una maggiorazione di 10 euro.
The dishes with the ✽ symbol, if chosen as part of the set menu have an extra cost of 10 euros.
Die Gerichte mit dem ✽ -Symbol kosten bei Auswahl als Menü einen Aufpreis von 10 Euro.

SECONDI | MAIN COURSES

Variazioni di zucca
Pumpkin in different forms
Kürbis in verschiedenen Formen

26€ | ⑨⑫ ●

Salmerino alpino, dashi di sgombro affumicato, alghe, prugne, spiedo di shiitake

Artic char, smoked mackerel dashi broth, seaweed, plums, shiitake skewer
Seesaibling, geräucherte Makrelen-Dashi-Brühe, Seetang, Pflaumen, Shiitake-Spieß

30€ | ④⑥⑨ ●

Orata, vellutata di porri, funghi spadellati, salsa al prezzemolo

Seabream, leeks cream, sautéed mushrooms, parsley sauce
Dorade, Lauchcreme, sautierte Pilze, Petersiliensauce

30€ | ④⑦⑨ ●

Baccalà a bassa temperatura, maionese di patate e piselli, funghi sott'aceto, zucca

Low temperature cooked cod, potato and peas mayo, pickled mushrooms, pumpkin
Bei niedriger Temperatur gekochter Kabeljau, Kartoffel-Erbsen-Mayonnaise, eingelegte Pilze, Kürbis

32€ | ③④⑫ ●

Polpo alla piastra, crema di peperone giallo, broccoli, spuma di nero di seppia

Seared octopus, yellow capsicum cream, broccoli, black squid ink mousse

Gebratener Oktopus, gelbe Paprikacreme, Brokkoli, Mousse aus schwarzer Tintenfischtinte

30€ | ③⑦⑨⑯ ●

Suino iberico, spezie Masala, crema alle castagne, chutney al kumquat

Iberian pig, Masala spices, chestnuts cream, kumquat chutney

Iberisches Schwein, Masala-Gewürze, Kastaniencreme, Kumquat-Chutney

32€ | ⑥⑦⑨⑫ ●

Zuppetta di fagioli borlotti, coda di rosso bardata al guanciale e timo

Cranberry beans soup, guanciale(cured pork jowl) and thyme wrapped monkfish

Preiselbeerbohnensuppe, Guanciale (gepökelte Schweinebacke) und Thymian umwickelter Seeteufel

30€ | ④⑨ ●

SECONDI | MAIN COURSES

Petto di faraona, patate americane, salsa di uvetta al bourbon, frutta secca, spezie
Guinea-fowl breast, sweet potatoes, raisins and bourbon sauce, dried fruit, spices
Perlhuhnbrust, Süßkartoffeln, Rosinen und Bourbonsauce, Trockenfrüchte, Gewürze

30€ | ①⑦⑧⑨⑫ ●

Agnello, sfera di peperoni ripiena di salsa verde, patate
Lamb, salsa verde filled capsicum sphere, potatoes
Lamm, Salsa Verde gefüllte Paprikakugel, Kartoffeln

35€ | ①③④⑨⑫ ●

Controfiletto di cervo al grue di cacao, pancake alla farina di grano saraceno e
mirtilli, spatzle leggermente piccanti, salsa alle trombette nere ♠
Cocoa nibs deer sirloin, buckwheat blueberry pancakes,
slightly spicy spätzle, black chanterelles sauce
Kakaonibs-Hirschfilet, Buchweizen-Blaubeer-Pfannkuchen,
leicht scharfe Spätzle, schwarze Pfifferlingssauce

38€ | ①③⑦⑨⑫ ●

I piatti con il simbolo ♠, se presi all'interno del menu hanno una maggiorazione di 10 euro.
The dishes with the ♠ symbol, if chosen as part of the set menu have an extra cost of 10 euros.
Die Gerichte mit dem ♠ -Symbol kosten bei Auswahl als Menü einen Aufpreis von 10 Euro.

DESSERT

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

Obstsalat

10€ | ①③⑦⑨⑫ ●

Gelati

Ice-cream and sorbets

Eis und Sorbets

10€ | ③⑦⑧ ●

Pan di spagna al pistacchio, bavarese alla vaniglia e lime, gelatina di fragole

Pistachio sponge cake, vanilla and lime bavroise, strawberry jelly

Pistazien-Biskuitkuchen, Vanille-Limetten-Bavroise, Erdbeergelee

14€ | ①③⑦⑧ ●

Biscotto morbido all'olio extra vergine e zucca, mango, cioccolato fondente, crema di zucca

Soft olive oil and pumpkin biscuit, mango, dark chocolate, pumpkin cream

Weiches Olivenöl und Kürbiskekse, Mango, dunkle Schokolade, Kürbiscreme

16€ | ①③⑦⑧ ●

Crema alla cannella, soffice alla ricotta, gelato rum e uvetta, spuma di ricotta

Cinnamon cream, soft ricotta cheese, rum and raisins gelato, ricotta mousse

Zimtcreme, weicher Ricotta-Käse, Rum-Rosinen-Gelato, Ricotta-Mousse

16€ | ①③⑦⑧⑫ ●

Pan di spagna affumicato al cioccolato, crema al latte al nero,
gelato al carbone vegetale, gelatina al kirsch, ciliegie sotto sciroppo
Smoked chocolate sponge cake, black milk cream, activated charcoal gelato,

kirsch jelly, cherries in heavy syrup

Geräucherter Schokoladen-Biskuitkuchen, schwarze Milchcreme,

Aktivkohle-Gelato, Kirschgelee, Kirschen in starkem Sirup

16€ | ①③⑦⑧ ●

DESSERT

Crema al limone del Garda, frutti rossi, cialda croccante
Garda lemon cream, forest fruit, crispy wafers
Garda-Zitronencreme, Waldfrüchte, knusprige Waffeln

16€ | ①③⑦ 

Mousse al cioccolato fondente, pistacchio, mousse alla vaniglia, cuore ai frutti di bosco
Dark chocolate mousse, vanilla mousse, pistachio, forest fruit filling
Zartbitterschokoladenmousse, Vanillemousse, Pistazie, Waldfruchtfüllung

16€ | ③⑧ 

Baba al rum, ananas arrosto alle spezie, namelaka al mango e passion fruit
Rum soaked baba, spice roasted pineapple, mango and passion fruit namelaka
Rum Baba, gewürzte geröstete Ananas, Mango und Namelaka aus Passionsfrucht

16€ | ①③⑦⑧ 

Selezione di formaggi
Cheese selection
Käseauswahl

20€ | ⑦⑧ 

Tiramisù

14€ | ①③⑦ 

Coperto
cover
6€



L'Orangerie Restaurant

NEL SEGNO DEL BENESSERE

Chef Angelo Flore

MENU L'ORANGERIE

