

Bar Ristorante
Pizzeria



dei
Poeti



Menu à la Carte
À la carte menu

Hotel Sirmione
terme
★★★★

Benessere, anche a tavola | Dining, in **wellness**

*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.

Sperando le informazioni che le abbiamo fornito possano essere utili anche per la gestione della sua alimentazione a casa...

Le auguriamo buon appetito!

*Dining, in wellness

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.

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

*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, tranne:
- 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 allergenicità 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.



ANTIPASTI | Starters

Hummus di ceci alle fragole e balsamico,
con giardinetto di verdure e lenticchie
*Chickpea hummus with strawberries and alsamic vinegar
with a garden of vegetables and lentils*
*Kirchererbsen-Hummus mit Erdbeeren und Balsamico-Essig,
dazu ein Gemüsegarten und Linsen*

● 9 11 Y

€16,00

Tartar di trota marinata agli agrumi con vellutata di asparagi granella di
pistacchio

*Citrus marinated dill trout tartar with asparagus cream and chopped
pistachios*

*Zitrus marinierter Dill Forellen-tartar mit Spargelcreme und gehackten
Pistazien*

● 4 8

€19,00

Insalata di polipo e seppia alla piastra con pomodori secchi, olivelle
riviera e patate americane

*Grilled octopus and cuttlefish salad with dried tomatoes, riviera olives and
American potatoes*

*Gegrillted Octopus - und Tintenfischsalat mit getrockneten Tomaten, Rivie-
ra-Oliven und amerikanische Kartoffeln*

● 14

€21,00

Tartare di Ricciola con avocado, capperi
ed emulsione al mango

*Amberjack tartare with avocado, capers
and mango-emulsion*

*Amberjack-Tartar mit Avocado, Kapern
und Mango-Emulsion*

● 4

€21,00

Insalata di pomodorini gialli e rossi con burrata, basilico e chips di pane
*Yellow and red cherry tomatoes salad with Burrata cheese, basil and bread
chips*

*Gelber und roter Kirschtomatensalat mit Burrata-Käse, Basilikum und
Brotchips*

● 1 7

€17,00

Gazpacho con cialda di pane, guacamole e gamberi rossi

Gazpacho with bread wafer, guacamole and red prawns

Gazpacho mit Brotwaffel, Guacamole und roten Garneten

● 2 9

€20,00

ANTIPASTI | Starters

Carpaccio di pesce spada con insalatina orientale, pompelmo e ribes
Swordfish carpaccio with oriental salad, grapefruit and currants
Schwertfisch-Carpaccio mit orientalischem Salat, Grapefruit und Johannisbeeren

● ④⑥⑩⑫

€ 18,00

Capesante scottate, foglie di melanzane saporite, mandorle tostate, crema di piselli
Seared scallops, savory aubergine leaves, toasted almonds, cream of peas
Gebratene Jakobsmuscheln, leckere Auberginenblätter, geröstete Mandeln, Erbsencreme

● ⑥⑧⑭

€ 21,00

Battuta di fassona alla Nizzarda
(fagiolini, acciughe, patate viola, uova di quaglia)
Fassona tartare Nizzarda style
(green beans, anchovies, purple potatoes, quail eggs)
Fassona tartar nach Nizzarda-Art
(grüne Bohnen, Sardellen, lila Kartoffeln, Wachteleier)

● ③④

€ 20,00

Carpaccio di arista cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, carciofi romani, rucola e capperi
Pork carpaccio cooked at low temperature, tuna sauce, Roman artichokes, rocket and capers
Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinecarpaccio, Thunfischsoße, Römische Artischocken, Rucola und Kapern

● ④⑥⑩

€ 16,00

PRIMI | First Courses

Risotto all'acqua di pomodoro e infuso di camomilla,
veli di scofano marinati e germogli

*Risotto with tomato water and chamomile infusion,
veils of marinated redfish and sprouts*

*Risotto mit Tomatenwasser und Kamillenaufguss,
Schleier aus mariniertem Rotbarsch und Sprossen*

● ②⑭

€ 22,00

Cappellacci di Ricciola al lime con salsa di vongole

Amberjack Ravioli with lime and clam sauce

Bernsteinmakrele gefüllene Ravioli mit Limetten- und Muschelsauce

● ①③⑦⑫⑭

€22,00

Garganelli al ragù di capocollo, olive taggiasche, filetti di zucchini e polve-
re di pecorino

*Garganelli with capocollo ragù, taggiasca olives, courgette fillets and pecori-
no powder*

*Garganelli mit Capocolloragù, Taggiasca-Oliven, Zucchini filets und Pecorino-
pulver*

● ①③⑦⑨⑫

€18,00

Lasagne al ragù gratinate al forno

Lasagne with meat sauce baked in the oven

Ragout Lasagne im Ofen überbacken

● ①③⑦⑨⑫

€20,00

PRIMI | First Courses

Crema di carote, olio di porro , chips di topinambur e amaranto Pop
Carrot cream, leek oil, Jerusalem artichoke chips and Pop amaranth
Karottencreme, Lauchöl, Topinambur-Chips und Pop-Amaranth

● ⑤ ④

€ 16,00

Spaghettoni con le sarde all'olio extravergine con crumble di pane
profumato all'aglio e prezzemolo
*Spaghettoni with sardines in extra virgin olive oil with bread crumble flavo-
red with garlic and parsley*

*Spaghetti mit Sardinen in nativem Olivenöl extra mit Semmelbröseln,
gewürzt mit Knoblauch und Petersilie*

● ① ④

€19,00

Paccheri con calamari e ragù di gallinella
Paccheri with squid and gurnard ragout
Paccheri mit Tintenfisch-Knurrhahn-Ragout

● ① ④ ⑨ ⑭

€21,00

Tonnarelli alle code di gambero con la loro bisque
pomodorini arrostiti e rucchetta
*Tonnarelli with shrimp tails with their bisque roasted cherry tomatoes and
rucchetta*

*Tonnarelli mit Garnelelenschwänzen mit gerösteten Kirschtomaten und
Rucchetta*

● ① ② ⑨ ⑫

€22,00

Spaghetti allo scoglio
Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten

● ① ② ⑭

€21,00

Pennette alla crema di pomodorini gialli, stracciatella e pistacchio
Pennette with cream of yellow cherry tomatoes, stracciatella and pistachio
Pennette mit Creme aus gelben Kirschtomaten, Stracciatella und Pistazien

● ① ⑦ ⑧ ⑨

€17,00

Tagliatelle al pomodoro fresco, melanzane arrostiti e pesto di basilico
Noodles with fresh tomato, roasted aubergines and basil pesto
Nudeln mit frischen Tomaten, gerösteten Auberginen und Basilikumpesto

● ① ③ ⑧ ⑨

€18,00

SECONDI | Main Courses

Tataki di melanzana al sesamo, sedano rapa gratinato con la sua crema, mela saltata

Sesame Eggplant Tataki, grated celeriac with its cream, sautéed apple

Sesam-Auberginen-Tataki, geriebener Sellerie mit Sahne, sautierter Apfel

● ⑥⑨⑪ ✓

€16,00

Trancio di trota alla Bresciana (cipolle aglio acciughe capperi prezzemolo)

Trout steak Bresciana style (onions garlic anchovies capers parsley

Forellensteak Bresciana art (Zwiebeln Knoblauch Sardellen Kapern Petersilie

● ④

€18,00

Filetto di Branzino alla griglia con verdure arlecchino

Grilled sea bass fillet with harlequin vegetables

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Harlekingemüse

● ④⑨

€19,00

Trancio di rombo al burro d'arachide su panzanella Toscana

Turbot steak with peanut butter on Tuscan panzanella

Steinbuttsteak mit Erdnussbutter auf toskanischer Panzanella

● ①④⑤⑫

€22,00

Cotoletta di tacchino panata alla Milanese con spinaci all'olio di oliva

Milanese breaded turkey cutlet with olive oil spinach

Paniertes Trutensteak Milanese mit Spinat in Olivenöl

● ①③⑤

€16,00

Trancio di Salmone scottato, cozze, chips di avocado,

crema di bietola rossa e maionese al nero di seppia

Seared salmon steak, mussels, avocado chips, cream of red chard and squid ink mayonnaise

Gebratenes Lachssteak, Muscheln, Avocadochips, Creme asu roten Mangold und Tintenfisch Mayonnaise

● ④⑥⑩⑭

€20,00

Fritto misto di calamari ,gamberetti e pesciolini con maionese al Wasabi

Mixed fried calamari, prawns and small fish with wasabi mayonnaise

Gemischte frittierte Tintenfische, Garnelen und kleine Fische mit Wasabi-Mayonnaise

● ①②④⑤⑥⑩⑭

€25,00

SECONDI | Main Courses

Petto d'anatra scaloppato in salsa all'arancia, cicoria belga brasata con grano saraceno al gorgonzola e pere

Scalloped duck breast in orange sauce, Braised Belgian chicory with Gorgonzola buckwheat and pears

Überbackene Entenbrust in Orangensauce, Geschmorter belgischer Chicorée mit Gorgonzola-Buchweizen und Birnen

● (9) (12)

€25,00

Costine di maialino in salsa barbeque con caponata di verdure

Pork ribs in barbeque sauce with vegetable caponata

Schweinerippchen in Barbecuesauce mit Gemüse-Caponata

● (9) (12)

€20,00

Tagliata di manzo con rucola e grana con patate al forno

Sliced beef with rocket and parmesan and baked potatoes

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan und gebackenen Kartoffeln

● (7)

€22,00

Costata di Manzo alla griglia con mix di verdure

Grilled rib of beef with mixed vegetables

Gegrillte Rinderrippe mit gemischtem Gemüse

● (9)

€25,00

Contorni | Sides | Beilagen

€6

Insalata mista | *Mixed salad* | ● (V)

Gemischter Salat

Verdure alla griglia | *Grilled vegetables* | ● (V)

Gegrillte Gemüse

Verdure bollite | *Cooked vegetables* | ● (V)

Gekochtes Gemüse

Caponata di verdure | *Vegetables caponata* | ● (V)

Pflanzliche Caponata

(5) (8) (9)

Patate al forno | *Baked potatoes* | ● (V)

Gebackene Kartoffeln

Patatine fritte * | *French fries* | ●

Pommes frites

(5)

Spinaci saltati | *Sautéed Spinach* | ● (V)

Sautierter Spinat

DESSERTS

Macedonia di frutta fresca / con gelato

Fresh fruit salad / with ice cream

Frischer Obstsalat / Obstsalat mit Eis

● (V) / (7) ●

€7,00 / +€2,00

Fragole / con gelato

Strawberries / with ice cream

Erdbeeren / mit Eis

● (V) / (7) ●

€7,00 / +€2,00

Carpaccio d'ananas con gelato vegetale all'amarena

Pineapple carpaccio with black cherry vegetable ice cream

Ananascarpaccio mit Schwarzkirsch-Gemüsereis

● (6) (V)

€7,00

Gelato

Ice cream

Eiscreme

● (7)

€7,00

Semifreddo al mango e frutto della passione

Mango and Passion Fruit parfait

Mango und Passionsfrucht - Parfait

● (3) (7) (8)

€7,00

Parfait alla nocciola con glassa fondente

Hazelnut parfait with dark icing

Haselnussparfait mit dunkler Glasur

● (3) (7) (8)

€7,00

Mousse allo yogurt greco con frutti di bosco

Greek yogurt mousse with berries

Griechische Joghurtmousse mit Beeren

● (7)

€7,00

Pannacotta al Rhum con caramello all'arancia e crumble al cioccolato (Gluten free senza crumble)

Rhum pannacotta with orange caramel and chocolate crumble (Gluten free without crumble)

Rum-Pannacotta mit Orangenkaramell und Schoko-Crumble (Glutenfrei ohne Crumble)

● (1) (3) (7)

€7,00

Tiramisù

● (1) (3) (7)

€7,00