

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 | VORSPEISEN

- Variazione di cavolfiore su crema alle mandorle, pesto di olive taggiasche e capperi con sesamo e nocciole
Cauliflower variation on almond cream, taggiasche olive pesto and capers with sesame and hazelnuts
Variation von Blumenkohl auf Mandelcreme, Taggiasca-Olivenpesto und Kapern mit Sesam und Haselnüssen €16
● (7)(11)
- Tartar di Trota Regina marinata su crema di asparagi e ribes
Marinated Trout tartar on asparagus and currant cream
Mariniertes Forellen-Tartar mit Spargel und Johannisbeercreme €21
● (4)
- Composizione di polpo, seppia e calamari con salicornia, pomodorini Cirio e olivelle Riviera
Composition of octopus, cuttlefish and squid with salicornia seaweed, Cirio tomatoes and Riviera olives
Zusammensetzung von Oktopus, Tintenfisch und Calamari mit Salicornia Alge, Kirschtomaten und Riviera-Oliven €22
● (14)
- Carpaccio di pesce spada alla barbabietola con citronette agli agrumi e scaglie di mandorle saporite
Swordfish carpaccio marinated in beetroot with citrus citronette and tasty almond flakes
Mit Rüben marinierten Schwertfisch-Carpaccio mit Zitrus-Citronette und würzigen Mandelsplittern €20
● (4)(6)(8)
- Cruditè di tonno rosso e capesante con guacamole
Raw tuna and scallops with guacamole
Cruditè aus Rotem Thun und Jakobsmuscheln mit Guacamole €24
● (4)(14)
- Coniglio cotto a bassa temperatura con giardiniera di verdure, maionese ai capperi e insalatina orientale
Rabbit cooked at low temperature with bitter-sweet vegetables, caper mayonnaise and oriental salad
Bei niedriger Temperatur gekochten Kaninchen mit Gemüse unter Essig, Kapernmayonnaise und orientalischem Salat €19
● (6)(9)(10)
- Mozzarella di bufala su coulis di pomodoro Pachino e melanzane al funghetto
Buffalo mozzarella on tomato Pachino coulis and sautéed aubergines
Büffelmozzarella mit Tomaten-Pachino-Coulis und sautierte Auberginen €16
● (7)
- Tartar di manzo con pomodori secchi, pinoli e capperi
Beef tartar with dried tomatoes, pine nuts and capers
Rindertartar mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Kapern €22
● (8)

PRIMI | FIRST COURSES | ERSTE GERICHTE

Mezzi rigatoni al caviale di melanzana su crema Pachino e pesto di basilico con formaggio di cocco

Rigatoni pasta with eggplant on tomato Pachino cream and basil pesto with coconut cheese

Rigatoni Pasta mit Aubergine auf Pachino-Creme und Basilikum-Pesto mit Kokoskäse

€18
● ①⑥⑧

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

€24
● ①⑫⑭

Spaghetti alle Sarde con crumble ai pinoli e bottarga di Muggine

Spaghetti pasta with sardines, pine nut crumble and mullet bottarga

Spaghetti mit Sardinien, Pinienkernen-Crumble und Meeräschen-Bottarga

€22
● ①④⑧

Paccheri Marelago, con calamari, trota salmonata del Garda e pane tostato al lime

Paccheri pasta, with squid, Garda salmon trout and lime flavored toast

Paccheri Pasta, mit Calamari, Garda- Lachsforelle und Toast scheiben mit Limetten geschmack

€23
● ①④

Risotto agli asparagi mantecato al Padano

Risotto with asparagus and Padano cheese sauce

Risotto mit Spargel und Padano Käse

€20
● ⑨

Cappelletti in farcia d'astice su crema alla catalana

Cappelletti pasta stuffed with lobster on crema alla catalana

Cappelletti Pasta gefüllt mit Hummer auf katalanischer Creme

€26
● ①③⑨⑫

Pennette al ragù di faraona con zafferano e filetti di zucchini

Pennette pasta with guinea fowl sauce, saffron and zucchini

Pennette-Nudeln mit Perlhuhnragout, Safran und Zucchini

€20
● ①③⑨⑫

Tagliatelle alla crema di cacio, guanciale croccante e fave

Tagliatelle pasta with goat cheese cream, crispy bacon and broad beans

Tagliatelle-Nudeln mit Ziegenkäsecreme, knusprigem Speck und Saubohnen

€20
● ①③⑦

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES | ZWEITE GÄNGE

- "Costolette" di finocchio fritto, misticanza di radicchio all'arancia e maionese benessere €18
● ①⑥⑩
Fried fennel with radicchio and orange salad and wellness mayonnaise
Gebratener Fenchel mit Radicchio-Orangen-Salat und Wellness-Mayonnaise
- Trancio di Rana pescatrice profumata al curry su zuppetta di cozze allo zafferano e verdure €26
● ④⑥⑫
Slice of monkfish flavored with curry on mussel soup with saffron and vegetables
Mit Curry gewürzte Seeteufelscheibe auf Muschelsuppe mit Safran und Gemüse
- Filetto di Branzino alla plancia con asparagi e radicchi €20
● ④
Grilled sea bass fillet with asparagus and radicchio
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Spargel und Radicchio
- Darna di tonno con pomodorini Pachino, insalatina e cipolla rossa di Tropea €20
● ④
Tuna steak with Pachino cherry tomatoes, salad and red Tropea onion
Thunfischsteak mit Pachino-Kirschtomaten, Salat und roten Tropea-Zwiebeln
- Storione alla paprika con composta di scalogno ripassato, mela verde e cicoria selvatica €25
● ⑨
Sturgeon flavored with paprika, sautéed shallot compote, green apple and wild chicory
Mit Paprika gewürzter Stör mit sautiertem Schalottenkompott, grünem Apfel und wildem Chicorée
- Fritto misto di calamari e gamberetti €25
● ①②⑤⑭
Fried squid and shrimp mix
Frittiertes Mix aus Tintenfisch und Garnelen
- Scamone di Agnello ai frutti rossi, sedano rapa e cipollotti €28
● ⑦⑨⑫
Lamb rump steak with red fruits, celeriac and spring onions
Lammhüfte mit roten Früchten, Sellerie und Frühlingszwiebeln
- Costata di manzo alla griglia con verdure grigliate e patate al forno €30
●
Grilled beef steak with grilled vegetables and baked potatoes
Gegrilltes Rindersteak mit gegrilltem Gemüse und Ofenkartoffeln

CONTORNI | SIDES | BEILAGEN € 7,00

Insalata mista
Mixed salad
Gemischter Salat

Verdure alla griglia
Grilled vegetables
Gegrillte Gemüse

Patate al forno
Baked potatoes
Gebackene Kartoffeln

Patatine fritte ⑤
French fries
Pommes frites

Spinaci saltati
Sautéed Spinach
Sautierter Spinat

DESSERT | NACHTISCH

Macedonia di frutta fresca/macedonia con gelato <i>Fresh fruit salad / fruit salad with ice cream</i> <i>Frischer Obstsalat / Obstsalat mit Eis</i>	€7 €9 ● ●⑦
Fragole /fragole con gelato <i>Strawberries/strawberries with ice cream</i> <i>Erdbeeren/Erdbeeren mit Eis</i>	€7 €9 ● ●⑦
Gelato Medio/Medio piccolo/Piccolo <i>Ice Cream Medium/ Medium small /Small</i> <i>Eis/Mittel/Mittel klein/ Klein</i>	€7 €5 €3 ●⑦
Carpaccio d'ananas con gelato vegano all'amarena <i>Pineapple with vegan black cherry ice cream</i> <i>Ananas mit veganem Schwarzkirscheis</i>	€8 ●①③⑦
Yogurt magro con frutti di bosco <i>Low-fat yogurt with berries</i> <i>Fettarmer Joghurt mit Beeren</i>	€8 ●⑦
Cheesecake alle fragole e cioccolato <i>Strawberry and chocolate cheesecake</i> <i>Erdbeer-Schokoladen-Käsekuchen</i>	€9 ●①③⑦
Parfait lime, cocco e mango <i>Parfait lime, coconut and mango</i> <i>Limetten-Kokos-Mango-Parfait</i>	€9 ●③⑦
Bavarese al mascarpone con cremoso al cioccolato ruby <i>Bavarese with mascarpone and ruby chocolate cream</i> <i>Bavarese mit Mascarpone und Ruby-Schokolade</i>	€9 ●①③⑦
Tiramisù	€8 ●①③⑦