Restaurant
L'Orangerie

NEL SEGNO DEL BENESSERE

Chef Angelo Flore

MENU L'ORANGERIE

TERME DI SIRMIONE
Wellness Hotels

*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;
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 hybridi zed 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

Crocchetta di baccalà mantecato, maionese al limone, cipolla rossa in agrodolce
Fried creamed cod croquette, lemon mayo, pickled red onion
Gebratene Kabeljau-Sahnekrokette, Zitronenmayo, eingelegte rote Zwiebeln

● ①③④⑤⑥⑦

Ravioli all'alga spirulina, baccalà affumicato, crema di vongole, porro croccante, uova di pesce*
Spirulina ravioli filled with smoked creamed cod, clams cream, crispy leeks, fish roe
Spirulina-Ravioli gefüllt mit geräuchertem Kabeljau in Rahm, Venusmuschelcreme, knusprigem Lauch und Fischrogen
● ①③④⑤⑭

Branzino alla piastra, crema di patate e fava tonka, broccoli fritti
Seared sea bass, tonka bean flavored potato cream, fried broccoli
Gebratener Wolfsbarsch, Kartoffelcreme mit Tonkabohne Geschmack, gebratener Brokkoli

● ④⑤

Limone del Garda: Namelaka al limone, marmellata di limoni, streusel al cioccolato
Garda lemon: Lemon namelaka, lemon marmelade, chocolate streusel
Garda-Zitrone: Zitronen-Namelaka, Zitronenmarmelade, Schokoladenstreusel

● ⑦

Petits fours

€90

AMUSE BOUCHE

ANTIPASTI
Starters

Insalata di frutta e verdura di stagione
Seasonal fruit and vegetables salad
Obst- und Gemüsesalat der Saison

28€ | ⑥⑨⑫ 🟢

Involtino di verza, cavolo, shitake, crema di funghi e castagne, giardiniera di chiodini
Savoy cabbage and red cabbage roll, shitake mushrooms,
mushrooms and chestnuts cream, pickled honey mushrooms
Wirsing- und Rotkohlroulade, Shitake-Pilze, Champignons und Maronencreme, eingelegte Honigpilze

30€ | ①⑥ 🟢

Ricottina di mandorle, chutney di zucca, pane carasau fritto, olive del Garda
Almond ricotta cheese, pumpkin chutney, fried carasau bread, black Garda olives
Mandel-Ricotta-Käse, Kürbis-Chutney, geröstetes Carasau-Brot, schwarze Garda-Oliven

28€ | ①③④⑤⑥⑦⑫ 🟢

Battuta di gamberi rossi, gel di karkadè, more in osmosi
Red shrimp tartare, hibiscus, blackberries
Tartar von roten Garnelen, Hibiskus, Brombeeren

34€ | ②⑫ 🟢

Capasanta marinata e affumicata in ceviche, velo di uva, uva, polvere di corallo
Marinated and smoked scallops, grape veil, grapes, coral dust
Marinierte und geräucherte Jakobsmuscheln, Traubenschleier, Weintrauben, Korallenstaub

34€ | ③④⑤⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑭ 🟡

Crocchetta di baccalà mantecato, maionese al limone, cipolla rossa in agrodolce
Fried creamed cod croquette, lemon mayo, pickled red onion
Gebratene Kabeljau-Sahnekrokette, Zitronenmayo, eingelegte rote Zwiebeln

30€ | ①③④⑤⑥⑦ 🟡

ANTIPASTI
Starters

Burrata, crema di lattuga, crostini di pane, acciughe
Burrata, lettuce cream, bread croutons, anchovies
Burrata, Salatcreme, Brotcroutons, Sardellen

28€ | ①④⑦ 🟡

Lingua di vitello, pane integrale, carotine, salsa verde, mostarda di mandarino
Veal tongue, whole meal bread, baby carrots, green sauce, tangerine chutney
Kalbszunge, Vollkornbrot, Babykarotten, Grüne Soße, Mandarinenchutney

28€ | ①⑥⑦⑨⑩⑫⑬ 🟡

Paté in crosta di gallina, carote, porri, vinaigrette, fondo, senape
Crusted chicken pâté, carrots, leeks, vinaigrette, brown stock, mustard
Hühnerpastete in der Kruste, Karotten, Lauch, Vinaigrette, braune Brühe, Senf

30€ | ①③⑦⑨⑩⑫ 🟠

Tartare di manzo, composta di mele al peperoncino, crema di avocado, germogli, emulsione al miele e salsa di soia
Beef tartare, apple and spicy pepper chutney, avocado cream, sprouts, honey and soy sauce emulsion
Rindertatar, Apfel und scharfer Paprika-Chutney, Avocadocreme, Sprossen, Honig- und Sojasauce-Emulsion

34€ | ⑥⑩ 🔵

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

Crema di finocchi, farro soffiato, polvere di liquirizia, germogli
Fennel cream, puffed spelt, licorice powder, sprouts
Fenchelcreme, gepuffter Dinkel, Lakritzpulver, Sprossen

28€ | ①⑤ 🟢

Spaghetti, fichi, peperoni, noci
Spaghetti, figs, capsicum, walnuts
PSpaghetti, Feigen, Paprika, Walnüsse

28€ | ①⑥⑧⑫ 🟢

Linguine al granchio, 'nduja, lime, capperi soffiati
Linguine with crab meat, 'nduja (spicy spreadable pork sausage), lime, fried capers
Linguine mit Krabbenfleisch, 'nduja (würzige Streichwurst), Limette, gebratene Kapern

36€ | ①②⑤⑨ 🟡

Ravioli all'alga spirulina, baccalà affumicato, crema di vongole, porro croccante, uova di pesce※
Spirulina ravioli filled with smoked creamed cod, clams cream, crispy leeks, fish roe
Spirulina-Ravioli gefüllt mit geräuchertem Kabeljau in Rahm, Venusmuschelcreme, knusprigem Lauch und Fischrogen

34€ | ①③④⑤⑭ 🟡

Risotto Carnaroli al nero di seppia, scampi, zeste di limone, salicornia, panna acida
Black squid ink risotto, scampi, lemon zest, glasswort, sour cream
Risotto mit schwarzer Tintenfischtinte, Scampi, Zitronenschale, Glaswurz, Sauerrahm
**Minimo per due persone | Minimum for two | Minimum für zwei*

34€ | ②⑤⑦⑨⑭ 🟡

Tagliatelle, zucca al passito, lardo, nocciole tostate, porcini secchi
Fresh tagliatelle, sweet wine sautéed pumpkin, lard, roasted hazelnuts, dried porcini mushrooms
Frische Tagliatelle, in Süßwein gebratener Kürbis, Schmalz, geröstete Haselnüsse, getrocknete Steinpilze

32€ | ①③⑧⑫ 🟠

PRIMI
First Courses

Lasagna al radicchio trevigiano, Tremosine affumicato, spuma di speck
Red chicory lasagna, smoked Tremosine cheese, speck foam
Rote Zichorienlasagne, geräucherter Tremosine-Käse, Speckschaum

28€ | ①③⑦⑫ 🟠

Mezzemaniche al ragù di guancia di manzo, finferli, mirtilli, crema di polenta
Mezzemaniche with beef cheek ragout, chanterelles, fresh blueberries, creamed polenta
Mezzemaniche mit Rinderbackenragout, Pfifferlingen, frischen Blaubeeren und Polenta-Creme

34€ | ①⑨⑫ 🔵

Rigatoni alla carbonara
Rigatoni with carbonara sauce
Rigatoni mit Carbonarasauce

28€ | ①③⑦ 🔵

Garganelli alla Gricia
Gricia style garganelli with pecorino cheese, black peppercorn and cured pork cheek
Gricia-Garganelli mit Pecorino-Käse, schwarzen Pfefferkörnern und gepökelter Schweinebacke
28€ | ①③⑥⑦⑩ 🔵

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

Melanzana affumicata, tofu, nocciole tostate, carote baby
Smoked eggplant, tofu, roasted hazelnuts, baby carrots
Geräucherte Aubergine, Tofu, geröstete Haselnüsse, Baby-Karotten

28€ | ⑥⑧ 🟢

Sgombro, cime di rapa, fondo ristretto di vitello, uova di salmone
Mackerel, turnip greens, brown stock reduction, salmon roe
Makrele, Rübenkraut, braune Brühe, Lachsrogen

32€ | ④⑨⑫ 🟢

Salmerino in tempura, salsa romesco, ravanelli in agrodolce
Whitefish tempura, romesco sauce, pickled radishes
Gefüllte Tomate mit Couscous, Kräutern und Ziegenkäse

30€ | ①④⑤⑥⑧⑫ 🟢

Filetto di maiale, chutney di pere e zenzero, pak choi
Pork fillet, pear and ginger chutney, pak choi
Schweinefilet, Birnen-Ingwer-Chutney, Pak Choi

32€ | ⑨⑫ 🟢

Branzino alla piastra, crema di patate e fava tonka, broccoli fritti
Seared sea bass, tonka bean flavored potato cream, fried broccoli
Gebratener Wolfsbarsch, Kartoffelcreme mit Tonkabohne Geschmack, gebratener Brokkoli

36€ | ④⑤ 🟡

Petto di faraona, marrons glacés purea di zucca, grue di cacao
Guinea-fowl breast, marrons glacés, pumpkin mash, cocoa nibs
Perlhuhnbrust, Marrons glacés, Kürbispüree, Kakaonibs

34€ | ⑨⑫ 🟡

SECONDI
Main Courses

Polpo alla griglia, passatina di ceci, maionese al wasabi
Grilled octopus, chickpeas cream, wasabi mayo
Gegrillter Oktopus, Kichererbsencreme, Wasabi-Mayo

36€ | ③⑤⑨⑩⑫⑭ 🟡

Uova 65°gradi, tartufo nero, verdure saltate, salsa olandese, nido di pasta kataifi
65° cooked eggs, black truffle, sautéed vegetables, hollandaise sauce, kadaif nest
65° gekochte Eier, schwarzer Trüffel, gebratenes Gemüse, Sauce Hollandaise, Kadaif-Nest

32€ | ①③⑥⑦⑫ 🟡

Scamone di agnello, sedano rapa, salsa ai frutti rossi, cipolline glassate
Lamb rump, celery root, red fruit sauce, glazed baby onions
Lammrücken, Selleriewurzel, rote Fruchtsauce, glasierte Babyzwiebeln

36€ | ⑨⑫ 🟠

Guancia di manzo, patate schiacciate, salsa al vin rosso, champignon impanati
Beef cheek, crushed potatoes, red wine sauce, fried champignons
Rinderbacke, zerdrückte Kartoffeln, Rotweinsauce, gebratene Champignons

36€ | ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬ 🔵

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

Caprese al cioccolato fondente, sorbetto al cocco, gel e crumble al lampone
Chocolate caprese, coconut sorbet, raspberry gel and crumble
Schoko-Caprese, Kokossorbet, Himbeer-Gel und Crumble

16€ | ③⑧ ●

Babà con crema pasticcera al limone, amarene sciroppate
Babà, lemon cream, black cherries in syrup
Babà, Zitronencreme, Sirup Amarena-Kirschen

18€ | ①③⑦ ●

Semifreddo al vov, crumble alla cannella, scorze di arance candite, gel al lampone
Vov parfait, cinnamon crumble, candied orange peel, raspberry gel
Vov-Parfait, Zimt-Crumble, kandierte Orangenschale, Himbeer-Gel

18€ | ③⑦⑧⑫ ●

Frolla all'arancia, crema di marroni, sorbetto al mandarino, meringa, chantilly, marrons glacés
Orange shortcrust, chestnut cream, tangerine sorbet, meringue, chantilly cream, marrons glacés
Orangenmürbteig, Kastaniencreme, Mandarinensorbet, Baiser, Chantilly-Creme, Marrons glacés

18€ | ①③⑦ ●

Millefoglie con crema diplomatica alle nocciole, pere stufate, nocciole caramellate
Puff pastry layers, hazelnut flavored italian chantilly cream, sautéed pears, candied hazelnuts
Blätterteigschichten, italienische Schlagsahne mit Haselnussgeschmack,
sautierte Birnen, kandierte Haselnüsse

18€ | ①③⑦⑧ ●

DESSERT

Limone del Garda: Namelaka al limone, marmellata di limoni, streusel al cioccolato
Garda Lemon: Lemon namelaka, lemon marmelade, chocolate streusel
Garda-Zitrone: Zitronen-Namelaka, Zitronenmarmelade, Schokoladenstreusel

18€ | ⑦ 🟠

Brownie al cioccolato fondente al 70%, gelato al cioccolato al latte, gel al passion fruit, arachidi pralinate
70% dark chocolate brownie, milk chocolate ice-cream, passion fruit gel, sugar coated peanuts
70 % dunkler Schokoladenbrownie, Milchschokoladeneis, Passionsfruchtgel, gezuckerte Erdnüsse

18€ | ①③⑤⑦ 🟠

Tiramisù

14€ | ①③⑦ 🔵

Selezione di formaggi
Cheese selection
Käseauswahl

20€ | ⑦⑧ 🔵

Coperto/cover
6€

DESSERT

Restaurant
L'Orangerie

NEL SEGNO DEL BENESSERE

Chef Angelo Flore

MENU L'ORANGERIE

TERME DI SIRMIONE
Wellness Hotels