L'Orangerie
Bistrot

Menu

GRAND HOTEL
TERME SIRMIONE
Wellness Hotels
★★★★★

Snack

CLUB SANDWICH VEGANO | VEGAN CLUB SANDWICH
Pane integrale, Iceberg, Pomodoro Cuore di Bue,
Zucchine alla griglia, Maionese alla soia
Whole wheat bread, Iceberg, Beefsteak tomato,
Grilled courgettes, Soy mayonnaise

24 | (1, 6)

TOAST "INTEGRALE" | "WHOLE MEAL" TOAST
Pane integrale, Verdure di stagione grigliate, Avocado
Whole wheat bread, Grilled seasonal vegetables, Avocado

12 | (1)

INSALATA NIZZARDA | NICOISE SALAD
Iceberg, Tonno in "olio", Uova sode, Fagiolini, Patate,
Pomodorino ciliegino, Acciughe del Cantabrico e Olive del Garda
Iceberg, Tuna in "oil", Hard-boiled eggs, Green beans, Potatoes,
Cherry tomatoes, Cantabrian anchovies and Garda olives

28 | (3,4)

CAESAR SALAD
Iceberg, Petto di pollo BIO, Caesar dressing, Crostini di pane,
Bacon croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Iceberg, Organic chicken breast, Caesar dressing, Croutons,
Crispy bacon and Parmigiano Reggiano DOP shavings

26 | (3,4,7,10,12)

SALMON CAESAR SALAD
Iceberg, Salmone affumicato, Caesar dressing,
Crostini di pane e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Iceberg, Smoked salmon, Caesar dressing,
Croutons and Parmigiano Reggiano DOP shavings

28 | (3,4,7,10,12)

Snack

CRUDO DI PARMA E MELONE | PARMA RAW HAM AND MELON
Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, Melone
24-month San Daniele raw ham, Melon

26 | (12)

CLUB SANDWICH
Pane bianco, Petto di pollo BIO, Iceberg, Maionese,
Pomodoro Cuore di Bue, Bacon croccante, Uova sode
White bread, Organic chicken breast, Iceberg, Mayonnaise,
Beefsteak tomato, Crispy bacon, Hard-boiled eggs

28 | (1,3,7,12)

TOAST "CLASSICO" | "CLASSIC" TOAST
Pane bianco, Prosciutto cotto "Scelto", Formaggio
White bread, "Selected" cooked ham, Cheese

14 | (1,7,12)

HAMBURGER DI MANZO | BEEF HAMBURGER
Soffice bun, Carne scelta di manzo, Pomodoro Cuore di Bue, Iceberg,
Cetriolini sott'aceto, Cipolla rossa di Tropea, Maionese
Soft bun, Selected beef, Beefsteak tomato, Iceberg, Pickled gherkins,
Tropea red onion, Mayonnaise

26 | (1,3,7,9,12)

CHEESEBURGER DI MANZO | BEEF CHEESEBURGER
Soffice bun, Carne scelta di manzo, Formagella di Tremosine,
Pomodoro Cuore di Bue, Iceberg, Bacon croccante, Salsa BBQ
Soft bun, Selected beef, Tremosine cheese, Beefsteak tomato,
Iceberg, Crispy bacon, BBQ sauce

26 | (1,3,7,9,12)

Aperitivi

SPRITZ APEROL | Spumante - Bitter Aperol – Soda
SPRITZ CAMPARI | Spumante - Bitter Campari – Soda
NEGRONI | Vermouth Rosso - Campari – Gin
AMERICANO | Campari - Vermouth Rosso – Soda
HUGO | Spumante - Sciroppo di Sambuco – Menta - Soda

14

Birra

BRIXIA LAGER - Franciacorta - Italia 50 cl
BRIXIA BLANCHE - Franciacorta - Italia 50 cl
BRIXIA ROSSA - Franciacorta - Italia 50 cl
BRIXIA SCURA - Franciacorta - Italia 50 cl
BRIXIA KM 0 AL TARASSACO - Franciacorta - Italia 50 cl
BRIXIA IPA - Franciacorta - Italia 50 cl
BRIXIA JOLLY BLUE - Franciacorta - Italia 50 cl
BRIXIA GOSE - Franciacorta - Italia 50 cl

14

NASTRO AZZURRO - Italia 33 cl
NASTRO AZZURRO 0% - Italia 33 cl

8

Gin

LUZ GIN LAGO DI GARDA
Italia – Fresco ed aromatico

12

BOMBAY SAPPHIRE
Inghilterra – Erbaceo e speziato

10

MALFY POMPELMO

10

Mixers

Indian | Mediterranean | Zero | Elderflower | Grapefruit

7

Soft Drinks

Crodino - Sanbitter
Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Fanta - Lemonsoda
Tè freddo limone / pesca
Chinotto San Pellegrino
Cedrata Tassoni

7

Redbull

8

Amarico Rosso | Amarico Originale

10

Succhi di frutta – 20 cl

6

Spremuta fresca d'arancia |Spremuta fresca di pompelmo

10

Caffetteria

Espresso

4

Espresso Doppio | Espresso Corretto

6

Espresso Decaffeinato
Caffè D'orzo | Caffè al Ginseng

4

Cappuccino

5

Latte Macchiato

6

Cioccolata Calda

5

Irish Coffee

12

Acqua

50 cl *6* / 75 cl *8*

*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 ad 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 menù 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 che le informazioni da noi fornite 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 menu proposals increasingly in line with the recommendations provided by the scientific world regarding a healthy diet. Today, in fact, we are seeing an increasing number of pathologies related to the excessive consumption of food and its poor nutritional quality. That's why we selected the best foods from a nutritional quality point of view and with these chefs have created more tasty and healthy menus. We have also chosen to create a quick and easy way to guide you in the choice of meals proposed in the menus... the colors! You can see beside the gastronomic proposals of colored stickers:

- *The green sticker indicates a food that can be eaten often, even every day.*
- *The yellow sticker indicates that the food should preferably be eaten only twice a week.*
- *The orange sticker indicates that the food should preferably be eaten only once a week.*
- *The blue sticker indicates that the food should preferably be eaten occasionally.*

We hope that the given information can be useful to you 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 wheat), rye, barley, oats or their hybridi zed strains and derived products;*
② *Crustaceans and shellfish products;*
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 sulphites;*
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.

TERME DI SIRMIONE
Wellness Hotels

L'Orangerie
Bistrot

Viale G. Marconi, 7 - Sirmione BS

Tel. +39 030916261

GRAND HOTEL
TERME SIRMIONE
Wellness Hotels
★★★★★