Ristorante

I Poeti

MENU
DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

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

TERME DI SIRMIONE
Wellness Hotels

4 MENÙ DEGUSTAZIONE

4 Tasting menù | 4 Menü Degustation

LAGO - Lake - von Lago

MARE - Sea food - von Meer

VEGANO - Vegan

TERRA - Land - von Terre

I Quattro Sentieri del Gusto: Un'esplorazione del Territorio

Lo chef vi invita a intraprendere un viaggio culinario indimenticabile. Con passione, ha realizzato quattro distinti percorsi degustazione, ognuno composto da quattro raffinate portate. Percorsi studiati con ingredienti stagionali ed un notevole lavoro di rivisitazione di alcune ricette tradizionali, per garantire, oltre ad un buon gusto, una linea benessere.

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 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 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!

Lunedì - Domenica | Monday - Sunday:

12:00-14:30, 19:00-21:30

LAGO | *LAKE | VON LAGO | DU LAC*

Carpaccio di Storione marinato agli agrumi su crumble di pane alla liquirizia, mela verde e lamponi ①④

Sturgeon carpaccio marinated in citrus fruits on a licorice bread crumble, green apple and raspberries

In Zitrusfrüchten mariniertes Stör-Carpaccio auf Lakritz-Brot-Crumble, grünem Apfel und Himbeeren

Carpaccio d'esturgeon mariné aux agrumes sur crumble de pain à la réglisse, pomme verte et framboises

Linguine al ragù di lago, con briciole di pane tostato alle sarde ①④

Linguine pasta with lake ragù, and sardines toasted bread crumbs

Linguine mit Seeragout, mit gerösteten Semmelbröseln und Sardinen

Linguine au ragù du lac, avec chapelure grillée et sardines

Trancio di Trota Regina su crema di zucca con salsa ai capperi e limone ④

Queen Trout Fillet on Pumpkin Cream with Caper and Lemon Sauce

Königsforellenfilet auf Kürbiscreme mit Kapern-Zitronensauce

Filet de truite royale sur crème de potiron avec sauce câpres-citron

Pierette - Parfait al pistacchio e cioccolato fondente con glassa al lampone ③⑥⑦⑧

Pistachio and dark chocolate parfait with raspberry glaze

Parfait aus Pistazien und dunkler Schokolade mit Himbeerglasur

Parfait à la pistache et au chocolat noir avec glaçage à la framboise

Bevande / Drinks / Getränke / Boissons

Vino in abbinamento tra i nostri vini selezionati, acqua, caffè

Wine paired with our selected wines, water, coffee

Wein zu unseren ausgewählten Weinen, Wasser, Kaffee

Sélection de vins d'accords, eau, café

€65

MARE | *SEA FOOD | VON MEER | FRUITS DE MER*

Calamaro ripieno al baccalà mantecato con Rosti al nero di seppia e gel di cavolo viola ④⑦⑨⑭

Squid stuffed with creamed cod fish, squid ink rosti potatoes and purple cabbage jelly

Mit Kabeljau in sahnesauce gefüllter Tintenfisch, Tintenfisch-Tinten-Rösti und Rotkohlggelee

Calamars farcis à la crème de cabillaud, rösti à l'encre de seiche et gelée de chou rouge

Risotto ai porri con stracotto di moscardini al vino Groppello ⑨⑫⑭

Leek risotto with baby octopus stew in Groppello wine

Lauchrisotto mit Baby-Oktopus-Eintopf in Groppello-Wein

Risotto aux poireaux et ragoût de poulpes au vin Groppello

Filetto di Rombo su cavolfiore allo zafferano e cipolla di Tropea in agrodolce ④⑫

Turbot fillet on saffron-flavored cauliflower and sweet-and-sour Tropea onion

Steinbuttfilet auf Safran-Blumenkohl und süß-sauren Tropea-Zwiebeln

Filet de turbot sur chou-fleur au safran et oignon de Tropea aigre-doux

Semifreddo al cocco e cioccolato ③⑥⑦⑧

Coconut and chocolate semifreddo

Halbgefrorenes aus Kokosnuss und Schokolade

Parfait coco et chocolat

Bevande / Drinks / Getränke / Boissons

Vino in abbinamento tra i nostri vini selezionati, acqua, caffè

Wine paired with our selected wines, water, coffee

Wein zu unseren ausgewählten Weinen, Wasser, Kaffee

Sélection de vins d'accords, eau, café

€65

VEGANO | *VEGAN*

Carciofo in olio cottura su crema di sedano rapa, battuto alle olive taggiasche e pomodori secchi con chips di Storo ⑤⑨

Artichoke cooked in oil on a cream of celeriac, chopped Taggiasca olives and sun-dried tomatoes with polenta chips

In Öl gekochte Artischocke auf einer Creme aus Knollensellerie, gehackten Taggiasca-Oliven und sonnengetrockneten Tomaten mit Plente-Chips

Artichauts à l'huile sur une crème de céleri-rave, hachés avec des olives Taggiasca et des tomates séchées, accompagnés de chips de storo.

Agnolotti ai Porcini su crema di spinaci con finocchio e finferli spadellati ①⑥⑨

Porcini mushroom ravioli on creamed spinach with sautéed fennel and oyster mushrooms

Steinpilz-Ravioli auf Rahmspinatboden mit sautiertem Fenchel und Austernpilzen

Raviolis aux cèpes sur une base d'épinards crémeux, fenouil et girolles sautées

Radicchio rosso di Treviso gratinato su crema di cannellini con zeste d'arancia e dressing alla senape ①⑪

Treviso red radicchio au gratin on a cream of cannellini beans with orange zest and mustard dressing

Gratinierter roter Radicchio aus Treviso auf einer Creme aus Cannellinibohnen mit Orangenschale und Senfdressing

Radicchio rouge de Trévise gratiné sur une crème de haricots cannellini au zeste d'orange et vinaigrette à la moutarde

Bombonette con castagne e cioccolato ①⑥

Chestnuts and chocolate parfait

Semifreddo mit Kastanien und Schokolade

Bombonette aux marrons et au chocolat

Bevande / Drinks / Getränke / Boissons

Vino in abbinamento tra i nostri vini selezionati, acqua, caffè

Wine paired with our selected wines, water, coffee

Wein zu unseren ausgewählten Weinen, Wasser, Kaffee

Sélection de vins d'accords, eau, café

Home made

€65

TERRA | *EARTH | VON ERDE | DE TERRE*

Quaglia in Salmì con foie gras caramellato su polenta e zucca con nocciole tostate

⑤⑧⑨⑫

Jugged quail with caramelized foie gras on polenta and pumpkin with toasted hazelnuts

Wachtelpfannkuchen mit karamellisierter Foie Gras auf Polenta und Kürbis mit gerösteten Haselnüssen

Civet de caille au foie gras caramélisé sur polenta et potimarron aux noisettes grillées

Medaglioni ripieni con Faraona al burro e salvia mantecati alla crema di tuorlo

①③⑦⑨⑫

Guinea fowl ravioli with butter and sage, finished with egg yolk cream

Perlhuhn-Ravioli mit Butter und Salbei, verfeinert mit Eigelbcreme

Raviolis de pintade au beurre et à la sauge, crémés à la crème de jaune d'œuf

Guanciolo di maialino brasato su purè di patate, erbette e castagne saltate con carciofi fritti

⑤⑦⑨⑫

Braised pork cheek on mashed potatoes, herbs and chestnuts sautéed with fried artichokes

Geschmorte Schweinebacke auf Kartoffelpüree, Kräutern und Kastanien, sautiert mit frittierten Artischocken

Joue de porc braisée sur purée de pommes de terre, herbes et châtaignes sautées avec artichauts frits

Cheesecake al pistacchio

①③⑦⑧

Pistachio Cheesecake

Pistazien-Käsekuchen

Cheesecake à la pistache

Bevande / Drinks / Getränke / Boissons

Vino in abbinamento tra i nostri vini selezionati, acqua, caffè

Wine paired with our selected wines, water, coffee

Wein zu unseren ausgewählten Weinen, Wasser, Kaffee

Sélection de vins d'accords, eau, café

Home made

€65

*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.

SE DESIDERI CONTINUARE
IL PERCORSO DI *gusto*

SCOPRI ORA GLI
Appuntamenti Gourmet
di Terme di Sirmione - Wellness Hotels

Sei un'azienda o un privato?

SCEGLI PER IL TUO EVENTO
L'ESCLUSIVITÀ DI
Terme di Sirmione - Wellness Hotels

RESERVATIONS:
+39 030 9905579 | events@termedisirmione.com

TERME DI
SIRMIONE
Wellness Hotels