Ristorante

*I Poeti*

# MENU
# À LA CARTE

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

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

## ANTIPASTI | *APPETIZER | VORSPEISEN*

**Carciofo in olio cottura su crema di sedano rapa, battuto alle olive taggiasche e pomodori secchi con chips di Storo** €19

*Artichoke cooked in oil on a cream of celeriac, chopped Taggiasca olives and sundried tomatoes with polenta chips*

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

5 9

**Carpaccio di Storione marinato agli agrumi su crumble di pane alla liquirizia, mela verde e lamponi** €20

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

*In Zitrusfrüchten mariniertes Stör-Carpaccio auf Lakritz-Semmelböseln, Grüner Apfel und Himbeeren*

1 4

**Capesante su crema di broccoli all'acciuga con corallo alla barbabietola** €20

*Scallops on a cream of broccoli and anchovy with beetroot coral*

*Jakobsmuscheln auf Brokkoli-Sardellen-Creme mit Rote-Bete-Korelle*

1 4 14

**Tartare di tonno rosso con crema di edamame e avocado, semi di sesamo e germogli** €20

*Red tuna tartare on edamame and avocado cream, sesame seeds and sprouts*

*Roter Thunfisch-Tartar auf Edamame-Avocado-Creme, Sesam und Sprossen*

4 6 11

**Calamaro ripieno al baccalà mantecato con Rosti al nero di seppia e gel di cavolo viola** €22

*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*

4 7 9 14

## ANTIPASTI | *APPETIZER | VORSPEISEN*

**Veli di carne salada con insalatina, castagne e maionese alle mele rosse** €18

*Carne salada carpacciowith salad, chestnut and red apple mayonnaise*

*Carne-Salada-Carpaccio mit Salat, Kastanien und roter Apfelmayonnaise*

⑥⑧⑩⑪

**Uovo barzotto su crema al Taleggio con focaccia e polvere di porcini** €16

*Soft-boiled egg on Taleggio cheese cream with Focaccia and porcini mushroom powder*

*Weichgekochtes Ei auf Taleggiocreme mit Focaccia und Steinpilzpulver*

①③⑦

**Quaglia in Salmì con foie gras caramellato su polenta e zucca con nocciole tostate** €21

*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*

⑧⑨⑫

## PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES | ERSTE GERICHTE*

***Agnolotti*** **ai Porcini su crema di spinaci con finocchio e finferli spadellati** €22

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

*Steinpilz-Ravioli auf Rahmspinatboden mit sautiertem Fenchel und Austernpilzen*

1 6 9

**Risotto ai porri con stracotto di moscardini al vino Groppello** €20

*Leek risotto with baby octopus stew in Groppello wine*

*Lauchrisotto mit Baby-Oktopus-Eintopf in Groppello-Wein*

9 12

**Spaghetti Scampi e calamari** €24

*Spaghetti with scampi and squid*

*Spaghetti mit Scampi und Tintenfisch*

1 2 9 12 14

**Linguine al ragù di lago, con briciole di pane tostato alle sarde** €18

*Linguine pasta with lake ragù, and sardines toasted bread crumbs*

*Linguine mit Seeragout, mit gerösteten Semmelbröseln und Sardinen*

1 4

**Paccheri al ragù di Triglia e Orata** €20

*Paccheri with red mullet and sea bream ragù*

*Paccheri mit Rotbarbe und Dorade-Ragù*

1 4 9

**Gnocchetti alla zucca con burro nocciola, salvia e amaretti** €19

*Mantuan pumpkin gnocchi with hazelnut butter, sage, and amaretti biscuits*

*Mantuanische Kürbisgnocchi mit Haselnussbutter, Salbei und Amaretti-Keksen*

1 3 7 8

### *Home made*

***Agnolotti vegani*** *una pasta ripiena capace di reinventare la tradizione.*
*La struttura della pasta realizzata dal nostro chef, è un perfetto equilibrio tra farina, semola di grano duro ed un filo d'olio extravergine d'oliva. L'assenza dell'uovo rende questo impasto leggero e dal sapore puro. A completare l'opera, una punta di curcuma conferisce alla pasta un'invitante e naturale tonalità dorata, colorazione tipica della pasta fresca.*

*Un piatto che dimostra come l'arte culinaria possa eccellere anche senza ingredienti di origine animale.*

## PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES | ERSTE GERICHTE*

**Rigatoni al ragù di Cinghiale su crema di patate e monte Veronese** €20

*Rigatoni with wild boar ragù on a cream of potatoes and Monte Veronese cheese*

*Rigatoni mit Wildschweinragout auf Kartoffelcreme und Monte Veronese Käse*

1 7 9 12

***Medaglioni alla Faraona*** **al burro e salvia mantecati alla crema di tuorlo** €22

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

*Perlhuhn-Ravioli mit Butter und Salbei, verfeinert mit Eigelbcreme*

1 3 7 9 12

***Home made***

***Medaglioni alla Faraona*** *una pasta fresca realizzata per essere servita con un condimento gustoso, dal sapore deciso ma delicato.*

Coperto e servizio/Cover and service/Gedeck und Bedienung € 3,00

## SECONDI PIATTI | *MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN*

**Radicchio rosso di Treviso gratinato su crema di cannellini con zeste d'arancia e dressing alla senape** €16

*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*

1 11

**Salmone in crosta di pistacchi con giardinetto di verdure autunnali** €20

*Pistachio-crusted salmon with a garden of autumn vegetables*

*Lachs mit Pistazienkruste und Herbstgemüse*

4 8

**Trancio di Ricciola, pastinaca e fagiolini all'olio evo , agro al vino bianco** €22

*Amberjack steak parsnip and green beans with extra virgin olive oil, white wine vinegar*

*Amberjack-Steak Pastinaken und grüne Bohnen mit nativem Olivenöl extra und Weißweinessig*

4 12

**Filetto di rombo su cavolfiore allo zafferano e cipolla di Tropea in agrodolce** €24

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

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

4 12

**Trancio di Trota Regina su crema di zucca con salsa ai capperi e limone** €21

*Queen Trout Fillet on Pumpkin Cream with Caper and Lemon Sauce*

*Königsforellenfilet auf Kürbiscreme mit Kapern-Zitronensauce*

4

## SECONDI PIATTI | *MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN*

**Guanciolo di maialino brasato su pure di patate, erbette e castagne saltate con carciofi fritti** €20

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

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

⑤⑦⑨⑫

**Ossobuco di vitello in gremolada, con funghi trifolati dell'Appennino** €24

*Veal ossobuco cooked in a vegetable gremolada with Apennine mushrooms*

*Kalbs-Ossobucoin einer Gemüse-Gremolada mit Apennin-Pilzen zubereitet*

⑨⑫

**Costata di manzo alla griglia con verdure grigliate e patate al forno** €30

*Grilled beef steak with grilled vegetables and baked potatoes*

*Gegrilltes Rindfleisch mit gegrilltem Gemüse und gebackenen Kartoffeln*

Coperto e servizio/Cover and service/Gedeck und Bedienung € 3,00

## CONTORNI | *SIDES | BEILAGEN*

**Insalata mista** €6
*Mixed salad*
*Gemischter Salat*

**Verdure alla griglia** €7
*Grilled vegetables*
*Gegrillte Gemüse*

**Patate al forno** €6
*Baked potatoes*
*Gebackene Kartoffeln*

**Patatine fritte** €7
*French fries*
*Pommes frittes*
5

**Spinaci saltati** €6
*Sautéed Spinach*
*Sautierter Spinat*

# DESSERT | *NACHTISCH*

**Macedonia di frutta fresca/macedonia con gelato** €6 | €8
*Fresh fruit salad / fruit salad with ice cream*
*Frischer Obstsalat / Obstsalat mit Eis*
⑦

**Fragole /fragole con gelato** €7 | €9
*Strawberries/strawberries with ice cream*
*Erdbeeren/Erdbeeren mit Eis*
⑦

**Gelato: Medio/Medio piccolo/Piccolo** €7 | €5 | €3
*ICE Cream: Medium/ Medium small /Small*
*Eis creme: Mittel/Mittel klein/ Klein*
*Disponibile anche vegano/ Vegan option available/ Auch vegan verfügbar*
⑦

**Bombonette con castagne e cioccolato** €7
*Parfait with chestnuts and chocolate*
*Semifreddo mit Kastanien und Schokolade*
①⑥

**Semifreddo al cocco e cioccolato** €8
*Coconut and chocolate semifreddo*
*Halbgefrorenes aus Kokosnuss und Schokolade*
③⑥⑦⑧

*Home made*

Coperto e servizio/Cover and service/Gedeck und Bedienung € 3,00

## DESSERT | *NACHTISCH*

**Pannacotta ai frutti di bosco** €7
*Panna cotta with berries*
*Panna Cotta mit Beeren*
⑦

**Cheesecake al pistacchio** €7
*Pistachio Cheesecake*
*Pistazien-Käsekuche*
①③⑦⑧

**Cassata siciliana** €10
*Sicilian cassata*
*Sizilianische Cassata*
①③⑦⑧

**Pierrette: Parfait al pistacchio e cioccolato fondente con glassa al lampone** €10
*Pistachio and dark chocolate parfait with raspberry glaze*
*Parfait aus Pistazien und dunkler Schokolade mit Himbeerglasur*
③⑥⑦⑧

**Tiramisù** €8
①③⑦

*Home made*

*Grazie per aver scelto il nostro ristorante.*
*Ci auguriamo di avervi offerto una piacevole esperienza.*

SAREMMO FELICI DI CONOSCERE LA VOSTRA OPINIONE:

## *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