



— I SAPORI DI —
MONDOTELLA



— Menù a ' la carte —



— I SAPORI DI —
MONDOTELLA

Coperto per persona - Cover / Gedeck per person

€ 1,00

Antipasti / Starters / Vorspeisen

Crudo di Parma con fiore di zuccina al Bagoss pastellato ** <i>Parma ham with zucchini blossoms batter with Bagoss cheese</i> Parma schinken mit Zucchini Blüten im Bagoss Kaese Backteig	€ 13,00
I salumi di Pozzolengo e i formaggi bresciani accompagnati dalla nostra giardiniera e marmellatina <i>Mixed cured meats with cheese, garden vegetables and jam</i> Gemischte Wurstplatte mit Gemüse und Marmelade	€ 12,00
Polpettine di pesce di lago con perle al basilico ** <i>Lake fish balls with basil and songino</i> Seefischklöße mit Basilikum	€ 10,00
Antipasto di pesce alla Mondotella (polpettine di lago, persico tempurato, trota marinata, bocconcini di tonno e spada scottati e marinati) * / ** <i>Lake and Sea fish Hors d'oeuvre Mondotella Style (perch, trout, tuna, swordfish)</i> Fisch Vorspeisen nach Mondotella Art (Barsh, Forelle, Thunfisch, Schwertfisch)	€ 16,00
Filettini di pesce persico in tempura con chips di patate viola * <i>Perch fillets with violet potatoes chips</i> Fisch Vorspeisen nach Mondotella Art	€ 14,00
Vitello Tonnato <i>Cold veal in tuna sauce</i> Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce	€ 12,00
Timballo di melanzana con crema di burrata e brunoise di verdure crude <i>Eggplant Timbale with vegetable and Mozzarella cream</i> Auberginen Timbale mit Gemüse und Mozzarella Creme	€ 11,00
Soutè di cozze e vongole con pomodorini e menta <i>Mussels and clams soutè with tomatoes and mint</i> Soutè mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tomaten und Minthe	€ 12,00

* Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine

** Prodotto trattato con abbattitore termico

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni riportati nel:

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificatore nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) etere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olivo vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello
8. Frutto a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wagenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti e pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Contorni / Sides/Belaigen

Patate al forno <i>Baked potatoes</i> Gebackene Kartoffeln	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grill vegetables</i> Gegrillte Gemüse	€ 6,00
Insalata Mista <i>Mixed salad</i> Mixed Salat	€ 5,00
Patatine fritte <i>French fried potatoes</i> Frittierte Kartoffeln	€ 5,00

Dessert/Nachspeisen

Tiramisù della casa con cioccolato bianco <i>Home made Tiramisù with white chocolate</i> Hausgemachter Tiramisù mit Weiß Schokolade	€ 6,00
Selezione di gelati dello Chef <i>Home made ice-cream</i> Hausgemachter Eis	€ 5,00
Selezione di sorbetti dello Chef <i>Home made sherbert</i> Hausgemachter Sorbet	€ 5,00
Brownie monoporzione cheesecake e passion fruit <i>Brownie cheesecake with passion fruit</i> Brownie cheesecake und passionsfrucht	€ 6,00
Panna cotta con tè Matcha scomposta con cialda all'arancia e frutti rossi <i>Panna cotta with Matcha the, orangewaffle and red fruits</i> Panna Cotta und Matcha the, Orangenwaffeln und roten Früchten	€ 5,00
Carpaccio di frutta fresca con mousse al Grand Marnier <i>Fresh fruit carpaccio with grand marnier mousse</i> Frisches Fruchtcarpaccio mit Grand Marnier Mousse	€ 6,00

Primi / Main Courses/ Hauptspeisen

Zuppa dello Chef <i>Chef's soup</i> Die Suppe des Chefs	€ 8,00
Cilindro di pasta fresca ripieno alla polpa di granchio e patata con salsa guacamole ** <i>Fresh pasta stuffed with crab meat and Guacamolee sauce</i> Frische Pasta gefüllt mit Kreibleisch und Guacamole Soße	€ 15,00
Gnocchetti di patate viola con granella di pistachio e capesante * <i>Gnocchi of violet potatoes with scallops and chopped pistachio</i> Lila Kartoffeln Gnocchi mit Jakobmuscheln und gehackte Piestazie	€ 13,00
Lasagnetta alle verdure di stagione con vellutata al Grana Padano ** <i>Lasagna with vegetables in season and Grana Padano cheese cream</i> Lasagna mit Gemüse der Saison und Grana Padano Käsecreme	€ 12,00
Conchiglione ripieno alle carni bianche alla maggiorana e ricotta affumicata <i>Fresh pasta stuffed with meat, smoked ricotta and marjoram</i> Gefüllte Nudeln mit Fleisch, geräucherter Ricotta und Majoran	€ 13,00
Risottino Vialone nano "Melotti" con asparagi, fave e spuma al Castelmagno (min.2 pax) * <i>Melotti Vialone rice with asparagus, broad beans and Castelmagno cheese (2 pax)</i> Melotti Vialone Reis mit Spargel, Puffbohnen und Castelmagno Käse (2 pax)	€ 13,00
Spaghetti "Felicetti" al Pomodoro crudo e ricotta salata e acciughe del Cantabrico <i>"Felicetti" spaghetti with raw tomatoes Ricotta cheese and Anchovies of the Cantabrico Sea</i> "Felicetti" spaghetti mit roh Tomaten, Ricotta Käse und Cantabrico Meer Sardellen	€ 10,00
Scialatiello allo scoglio * <i>Scialatiello pasta with Seafood</i> Scialatiello Nudeln mit Meersfrüchte	€ 14,00

Menù Bambino/ Children Menu/Kinder Menu

Lasagne o penne al ragù / pomodoro a scelta Cotoletta o Hamburger e patatine fritte *	€ 15,00
<i>Lasagne or penne pasta with ragout or tomato</i> <i>Cutlet or Hamburger with french fried potatoes</i>	
Lasagne oder Penne Nudeln mit Ragout oder Tomatensauce Schnitzel oder Hambruger mit Kartoffelchips	

La nostra insalatona / Mondotella salad /Mondotella Salat

Insalatona Mondotella (asparagi, lollo rossa, spinacino fresco, quartiolo, tuorlo fritto, anacardi, olive taggiasche)

Big salad in Mondotella style (asparagus, red salad, spinach, quartiolo cheese, egg yolk fried, cashew nuts and taggiasche olive) € 11,00

Großer Salat nach Mondotella art (Spargel, rot salat, Spinat, Quartiolo Käse, Eigelb gebraten, Cashewnüsse und Taggiasche Oliven)

Secondi al forno / oven fish / Ofen Fisch

Salmone al cartoccio di banana e verdure baby al burro aromatico **

Salmon in banana leaves and vegetables with aromatic butter € 16,00

Lachs in Bananenblättern gewickelt und Gemüse mit aromatischer Butter

Pesce alla griglia / Grill fish/ Gegrillten fisch

Polpo grigliato su stracciatella di burrata ai profumi estivi *

Grilled octopus with cheese cream and summer aromas € 15,00

Krake gegrillt mit Käsecreme und Sommeraromen

Pescato di Lago

Lake fish € 14,00

See Fisch

Pescato di mare

Sea fish € 15,00

Meer Fisch

* Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine

** Prodotto trattato con abbattitore termico

Dal nostro camino / Grill Meat/ Fleisch Gegrillt

Fiorentina di Chianina

"Chianina" T-bone steak € 60,00

"Fiorentina Chianina" fleisch

Fiorentina d'Irlanda

T-bone steak from Ireland € 45,00

"Fiorentina" aus Ireland

Costine ci cinto Senese

Ribs from Siena € 10,00

Schaelrippchen aus Siena

Filetto di manzo

Fillet of beef € 18,00

Rinder Filet

Costata di manzo Irlandese

Sirloin steak from Ireland € 16,00

Entrecote aus Ireland

Costolette d'agnello Nuova Zelanda

New Zeland lamb cutlet € 16,00

Lammkotelett aus Neuseeland

Tomahawk di vitello 500 gr.

Tomahawk of Veal 500 gr. € 25,00

Kalbs Tomahawk Fleisch 500 gr.

Grigliatina mista di carne (Costina senese, tagliata, costoletta d'agnello, lombatina di cinghiale, luganega, polenta)

Mixed frilled meat (Ribs from Siena, Slice of beef, lamb cutlet, wild boar steak, € 17,00

sausages with polenta)

Gemischte Grill Platte (Schaelrippchen aus Siena, Schnitt rinderfleisch, Lammkotelett, Wildschwein steak, Würste mit Polenta)