



GATTARELLA

PUGLIA RESORT

TRATTORIA ORCIO

Menu Dinner

BUFFET MEDITERRANEO

(6 - 7 - 8 - 9 - 11)

€ 22.00

Ricco buffet di insalate, Verdure cotte e crude, Salumi della tradizione Pugliese, formaggi e mozzarelle, Dressing Aromatici, semi oleosi e frutta fresca.

Rich salad buffet, Cooked and raw vegetables, Traditional Apulian sausage, cheese and mozzarella, Aromatic and oilseed dressings and fresh fruit

Primo di mare - Seafood Main course

Tortelli di cernia, salsa di pomodoro giallo e limone

Grouper Tortelli with Yellow Tomato Sauce and Lemon

(1 - 4 - 7 - 12)

€ 18.00

Primo di Terra - Meat Main course

Trofie al pesto di basilico, patate e fagiolini

Trofie with Basil Pesto, Potatoes and Green Beans

(1)

€ 18.00

Vellutata – Velvet

Crema di cavolfiore e mosto d'uva

Cauliflower Velouté with Grape Must

(7 - 12)

€ 18.00

Secondo di Mare - Seafood Main course

Spada in crosta di olive con melanzane a funghetto

Swordfish in an olive crust with sautéed eggplant

(1 - 4 - 9)

€ 22.00

Secondo di Terra - Meat Main course

Filetto di maiale alla scapece di zucchine e mentuccia selvatica

Fillet pig with zucchini scapece and wild mint

(1 - 7 - 9)

€ 22.00

Coniglio ai ferri con verdure spadellate

Grilled rabbit with stir-fried vegetables

€ 22.00



Secondo Vegetariano – Vegetarian Main Course

Hummus di ceci, avocado e ortaggi

Chickpea and avocado hummus with seasonal vegetables

(1 - 11)

€ 22.00

I DESSERT DELLA NOSTRA PASTICCERIA – THE DESSERT FROM OUR PASTRY

€ 7.00

Cheesecake esotica al mango

Exotic Mango Cheesecake

(1 - 3 - 7)

Tartelletta alla frutta

Seasonal Fruit Tartlet

(1 - 3 - 7)



TABELLA ALLERGENI

- 1



Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); maltodestrine a base di grano (1);
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - 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:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 5



Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6



Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato (1);
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- 7



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio
- 8



Frutta 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* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati
- 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 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