



TONI

mediterranean cuisine

@ArtHotelGranParadiso

MENU À LA CARTE



ART HOTEL GRAN PARADISO
SORRENTO

ANTIPASTI

Tartare di salmone, mela verde e gazspacho (fumè) € 21

Salmon tartare, green apple and gazspacho (smoked)

Polipo scottato, crema di patate e dressing alla menta € 18

Seared octopus, creamed potatoes and mint dressing

Battuta di scottona, uova di quaglia e tartufo nero € 22

Beef tartare, quail eggs and black truffle

Insalata caprese contemporanea € 16

Contemporary Caprese salad

Insalata Vesuvio (tris di pomodori e bufala) € 18

Vesuvius salad (tomato tris and Bufala cheese)

PRIMI PIATTI

**Plin di maialino nero casertano, jus e tartufo nero
con fonduta di Provolone € 23**

Plin of Caserta black pig, jus and black truffle with Provolone fondue

Linguina "Paradiso" con astice intera € 60

"Paradiso" linguine pasta with lobster

Risottino acquerello Mare Nostrum € 25

"Acquerello" risotto Mare Nostrum

Spaghetti vongole e crema d'aglio € 22

Spaghetti with clams and garlic cream

Spaghetti "Nerano" € 20

Spaghetti "Nerano" style

Raviolini Caprese fonduta di Parmigiano e salsa al basilico € 18

Raviolini Caprese style with Parmesan and basil sauce

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo (Chianina) su crema di patate viola € 26

Sliced Chianina beef on purple potato cream

Fritto di calamari, totanetti di paranza e verdure pastellate € 28

Fried squids and battered vegetables

Filetto di Chianina ai 5 pepi € 30

Chianina filet with 5 peppers

Trancio di pesce scottato, la sua riduzione e verdure baby € 28

Seared fish steak and its reduction with baby vegetables

Avviso importante

Gentile Cliente, la informiamo che come da regolamento (UE) n°1169 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, disponiamo di una lista contenente le relative informazioni sugli allergeni presso il nostro personale di servizio. La nostra cucina predilige i prodotti di prima qualità ed il fresco, qualora per questioni di stagionalità oppure se non disponibili, alcuni ingredienti possono essere surgelati, che non è un sinonimo di bassa qualità, ma bensì una sicurezza sulla provenienza. Ordiniamo sempre la migliore qualità.

Important notice

Dear Guest, we inform you that following the regulation UE n° 1169 of the 25th of October 2011, the information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty. Our Chef chooses products of first choice and quality, sometimes due to the season or when it is not possible to have fresh products, we do select frozen ingredients where we can determine the origin and in any case we choose always of the best quality.

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.
