### Ristorante Parco dei Principi

Indirizzo: Via Roma 24 Albiate Brianza

7el: 0362 913435 992082

Mail: parco-dei-principi@libero.it

Sito: www.parcodeiprincipi.info

Coperto € 3,50

### Antipasti

Bruschette al Pomodoro	4	€	4,00
Carpaccio di spada e tonno	1-3-9	€	14,00
Cocktail di gamberi	5-8-2-14	€	12,00
Crudités di mare	2-7-8-9-10	€	16.00
Culatello di Zibello		€	13,00
Fantasia di mare	2-4-7-9-10-14	€	14,00
Polipo alla Ruben con scaglie di grana	7-5	€	15,00
San Daniele con melone		€	14,00
Tagliere Brianzolo con bruschetta	4-12	€	14,00
Zuppa di cozze con crostino	7-4	€	10,00

### Piatti unici Coordinati di Carne

Bresaola,	costolette di agnello, verdure	e grigliate	€	25,00
Culatello,	controfiletto al rosmarino,	contorno	€	25,00
Caprese e	Roastbeef	5	€	22,00
Prosciutto	e melone con vitello tonnato	5-14	€	22.00

Tutti i salumi sono senza glutine

# Piatti unici Coordinati di Pesce

Trionfo di mare pesce misto alla griglia con verdure	2-7-9	€ 24,00
Del Pescatore fritto patatine zuppa di polipo	4-7-9	€ 23,00
Polpo Branzino rucola selvatica scaglie grana	7-9-5	€ 22,00
Amalfitano-gratinato calamari seppie zucchine	2-4-7-9	€ 22,00

### Primi piatti

Agnolotti primavera	4-5-14	€	12,00
Gnocchetti alla Sorrento	4-5-14	€	10,00
Pasta fresca al pesto	4-5-14	€	12,00
Spaghetti alla scogliera	4-5-14-2-7	€	14.00
Strascinati ai gamberi	2-4-5-14	€	14,00
Vermicelli con le vongole veraci	4-7-14	€	16,00

#### Secondi di carne

Carpaccio di Filetto		€	16,00
Costata di Fassone		€	20,00
Costolette di Agnello		€	16,00
Filetto alla griglia		€	21.00
Fiorentine di scottona/chianina	etto	€	5,50
Grigliata mista di carne		€	16,00
Roastbeef		€	15,00
Vitello Tonnato	5-14-12	€	12,00

# Secondi di pesce

Branzino alla brace	9	€	14,00
Calamari freschi alla griglia	7	€	14,00
Fritto di Calamari	4-7	€	13,00
Fritto misto di mare	4-2-7	€	15.00
Grigliata mista di pesce	2-4-9-7	€	19,00
Grigliata reale di pesce	2-4-9-7	€	21,00
Orata al timo	9	€	15,00
Pescatrice fresca	9	€	16,00
Seppie e calamari con panure	2-4-9-7	€	14,00
alla griglia			
Spiedini di mare	2-7-9	€	15,00
Tagliata di tonno	9	€	15,00

<sup>•</sup> Tutti i crostacei sono congelati a bordo

# Contorni

Patatine		€	3,50
Insalata verde		€	3,50
Insalatina mista		€	4,50
Rucola con scaglie di grana	5	€	5.00
Verdure alla griglia		€	7,00
Insalata di Pomodori		€	4,00
Insalata di carciofi con rucola	5	€	6,00
e grana			

### Pizze

Albese -pom.mozz.tartufo grana	4-5	€	13,00
Caraibi-pom.mozz.gamberi zucchine	4-5-2	€	13,00
Ciociara- pom. mozz. carciofi	4-5	€	10,00
Cheope-pom.mozz.melanzane aromi	4-5	€	8.00
Del Bosco-pom.mozz.funghi porcini	4-5	€	10,00
Mediterranea - pom. frutti di mare	4-2-7-9	€	13,00
Ortolana - pom. mozz. verdure grigliate	4-5	€	10,00
Parco dei Principi-pomod .bufala orig.	4-5	€	10,00
Rè Artù pom. mozz. f. porcini bresaola	4-5	€	13,00
Del casaro con formaggi misti	4-5	€	12,00
Brie e speck	4-5	€	12,00
Primavera-pom.mozz.cotto.funghi.carciofi	4-5	€	10,00
Principe De Curtis-pom.mozz.alici	4-5-9	€	7,00
Regina margherita-pom.mozz.aromi	4-5	€	6,00
Sora Lella-pom. mozz. acciughe. orig. pecorino	4-5-9	€	8,00
Tirolese-pom.mozz.speck	4-5	€	8,00
Trevisana-pom.mozz.radicchio,acciughe	4-5-9	€	10,00

<sup>•</sup> La pizza senza glutine per celiaci costa Z euro in più

### Dessert

Ananas fresco		€	4,50
Anguria		€	4,50
Babà	4-14	€	4,50
Cannolo siciliano	3-4-5-14	€	4.50
Crema di mascarpone al cacao	4-5-14	€	4,50
Delizia al limone	4-5-14	€	4,50
Fragole		€	5,00
La moresca	3-4-5-14	€	4.50
Macedonia di frutta		€	4.50
Millefoglie	3-4-5-14	€	4.50
Ricotta e pere	3-4-5-14	€	4.50
Sorbetto	5	€	4.50
Affogati		€	6,00
Beva	nde		
Vino della casa bianco e rosso:			
1/4		€	4,00
1/2		€	6,00
Litro		€	12,00
Birra media chiara		€	5,00
Birra Piccola		€	3,50

€ 2,50

€ 2,00

Bibite Acqua

#### Vini Bianchi

Cantina del Taburno	€	16,00
	_	
Donnafugata	€	18,00 22,00
Feudi di San Gregorio	€	18,00 20,00
Roero Arneis	€	18.00
Gewurztraminer	€	25,00
Livio Felluga	€	22,00 25,00
Lugana Ca dei frati	€	24,00
Ortrugo Piacentino	€	12,00
Pigato ligure	€	22,00
Terredora	€	18,00
Vermentino di Sardegna	€	18,00
Vermentino di Gallura	€	23,00
Vermentino di Gallura superiore	€	24,00
Vermentino ligure	€	20,00
Vermentino di toscana	€	16,00
La verdesca	€	16,00
Passerina o, Pecorino	€	18,00
Firriato	€	20,00
Rosee di puglia	€	16,00

#### Bollicine

Bellavista	€ 48,00
Ca del bosco	€ 48,00
Cà dei frati	€ 30,00
Mirabella	€ 32.00
Trento doc - Trento doc Rosee	€ 34,00
Prosecco - Prosecco Rosee	€ 18,00
Prosecco Val d'oca	€ 20,00

### Vini Rossi

Aglianico	€	18,00
Amarone Tommasi	€	45,00
Barbaresco	€	40,00
Barolo Bussia Soprana	€	45.00
Cantina D'Alba Dolcetto e Barbera	€	da 16,00
Chianti	€	da 14,00 a 25,00
Collavini pinot nero	€	18,00 25,00
Donna fugata Nero D'Avola	€	22,00
Feroldego Marzemino	€	18,00
Infernot	€	15,00
Lambrusco Ceci	€	18,00
Morellino Scansano	€	18,00
Nebbiolo d'alba	€	18,00
Nebbiolo Bussia Soprana	€	22,00
Nero D'Avola Fazio	€	18,00
Piccolo Principe	€	32,00
Primitivo e Negroamaro	€	18,00
Ripasso Montresor	€	20,00
Ripasso Tommasi	€	25,00
Ripasso Villabella	€	23,00
Ronchedone	€	20,00
Rossi di Cabanon	€	da 16,00 a 25,00
Rosso Bolgheri	€	25,00
Rosso Montalcino	€	22,00

# Elenco dei 14 allergenti alimentari

Arachidi e derivati	
(Snack confezionati, creme e condimenti)  Crostacei	2
(Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)	
Frutta a guscio(Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)	
Glutine(Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)	
Latte e derivati (Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)  Lupini	<i>6</i>
(Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari)  Molluschi	7
(Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.) Senape	8
(Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)  Pesce	9
(Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali) Sedano	10
(Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali) Sesamo	11
(Semi interi usati per il pane e farine anche se lo contengono in minima percentuale)  Anidride solforosa e solfiti	12
(Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellat,. funghi secchi, conserve ecc.) Soia	13
(Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili) Uova e derivati	14
(Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)	