

Ristorante Parco dei Principi

Indirizzo: Via Roma 24 Albiate Brianza

Tel: 0362 913435 992082

Mail: parco-dei-principi@libero.it

Sito: www.parcodeiprincipi.info

Coperto € 3,50

Antipasti

<i>Bruschette al Pomodoro</i>	<i>4-12</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Culatello di Zibello</i>		<i>€ 13,00</i>
<i>Fantasia di mare</i>	<i>2-4-7-9-10-14</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Polipo alla Ruben</i>	<i>5-7</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Sottee di cozze con crostino</i>	<i>4-7</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Tagliere Brianzolo con bruschetta</i>	<i>4-12</i>	<i>€ 14,00</i>

Tutti i salumi sono certificati senza glutine

Piatti unici Coordinati di Carne

<i>Gnocchetti allo zola con brasato</i>	<i>4-5-10-13</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Ravioloni allo zafferano , con stracotto</i>	<i>4-5-10-13</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Risotto con ossobuco dei navigli</i>	<i>5-10-13</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>San Daniele, costata e verdure grigliate</i>		<i>€ 28,00</i>

Tutti i salumi sono certificati senza glutine

Piatti unici Coordinati di Pesce

<i>Del Pescatore</i>	<i>2-4-7-9</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Cacciucco con crostini</i>	<i>2-4-7-9-10</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Trionfo di mare</i>	<i>2-7-9-10</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Amalfitano</i>	<i>5-7-9</i>	<i>€ 23,00</i>

Primi piatti

<i>Agnolotti all' albese</i>	4-5-12	€ 14,00
<i>Chicche dello Chef con formaggi</i>	4-5-13	€ 13,00
<i>La scogliera</i>	4-7-9-14	€ 14,00
<i>Maccheroncini al barolo</i>	4-5-13	€ 12,00
<i>Pappardelle al cinghiale</i>	4-10	€ 14,00
<i>*Risotti</i>	4-5	€ 15,00
<i>Strascinati con gamberi</i>	2-4-7-14	€ 15,00
<i>Vermicelli con le vongole veraci</i>	4-7-14	€ 16,00

**minimo per due*

Secondi di carne

<i>Brasato di manzo con polenta</i>	10	€ 15,00
<i>Cassoeula</i>	4-10	€ 15,00
<i>Costata di manzo</i>		€ 21,00
<i>Filetto al pepe verde</i>		€ 22,00
<i>Fiorentine scottona o chianina (etto)</i>		€ 5,50
<i>Grigliata mista di carne</i>		€ 16,00
<i>Osso buco dei navigli con polenta</i>	10	€ 15,00
<i>Polenta funghi e uova</i>	14	€ 13,00
<i>Guancia di vitello con polenta</i>	10	€ 16,00

Secondi di pesce

<i>Branzino alla brace</i>	<i>9</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Calamari freschi alla griglia</i>	<i>9</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Fritto di Calamari</i>	<i>4-9</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Fritto misto di mare</i>	<i>2-4-9</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Grigliata mista di pesce</i>	<i>2-7-9</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Grigliata reale di pesce</i>	<i>2-7</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Orata al timo</i>	<i>9</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Spada alla messinese</i>	<i>9-10</i>	<i>€ 16,00</i>

• *Tutti i crostacei sono congelati a bordo*

Contorni

<i>Verdure alla griglia</i>		€ 7,00
<i>Insalata di carciofi</i>	5	€ 6,50
<i>Insalatina mista</i>		€ 4,50
<i>Patatine fritte</i>		€ 4,00
<i>Purè</i>		€ 4,00
<i>Rucola con scaglie di grana</i>	5	€ 5,00

Pizze

<i>Albese - pom. mozz. tartufo grana</i>	4-5	€ 14,00
<i>Brie e speck con pom. e mozz.</i>	4-5	€ 13,00
<i>Caraiibi - pom. mozz. gamberi zucchine</i>	4-5-2	€ 13,00
<i>Ciocciara - pom. mozz. carciofi</i>	4-5	€ 10,00
<i>Cheope - pom. mozz. melanzane aromi</i>	4-5	€ 8,00
<i>Del Bosco - pom. mozz. funghi porcini</i>	4-5	€ 10,00
<i>Del casaro con formaggi misti e pom.</i>	4-5	€ 13,00
<i>Lo sfilatino pom. rucola. mozzarella</i>	4-5	€ 12,00
<i>Mediterranea - pom. frutti di mare</i>	4-2-7-9	€ 13,00
<i>Ortolana - pom. mozz. verdure grigliate</i>	4-5	€ 10,00
<i>Parco dei Principi - pomod. bufala orig.</i>	4-5	€ 10,00
<i>Primavera - pom. mozz. cotto. funghi. carciofi</i>	4-5	€ 10,00
<i>Napoli - pom. mozz. alici</i>	4-5-9	€ 7,00
<i>Rè Artù pom. mozz. f. porcini bresaola</i>	4-5	€ 13,00
<i>Regina margherita - pom. mozz. aromi</i>	4-5	€ 6,00
<i>Sora Lella - pom. mozz. acciughe. orig. pecorino</i>	4-5-9	€ 8,00
<i>Tirolese - pom. mozz. speck</i>	4-5	€ 8,00
<i>Trevisana - pom. mozz. radicchio. acciughe</i>	4-5-9	€ 10,00

• La pizza senza glutine per celiaci costa 2 euro in più

Dessert

<i>Ananas fresco</i>		€	4,50
<i>Affogati</i>	5	€	5,50
<i>Babà</i>	4	€	4,50
<i>Cannolo siciliano</i>	3-4-5	€	4,50
<i>Tiramisù</i>	4-5	€	4,50
<i>Torta di mele</i>	4	€	4,50
<i>Pastiera napoletana</i>	3-4-5	€	4,50
<i>Ricotta e pistacchio</i>	3-4-5	€	5,00
<i>Sorbetto</i>		€	4,50
<i>Strudel di mele</i>	3-4-5	€	4,50
<i>Torta Paesana</i>	3-4-5	€	4,50
<i>Delizia al limone</i>		€	5,00

Bevande

Vino della casa bianco e rosso:

$\frac{1}{4}$		€	4,00
$\frac{1}{2}$		€	6,00
<i>Litro</i>		€	12,00
<i>Birra media chiara</i>		€	6,00
<i>Birra Piccola</i>		€	4,00
<i>Bibite</i>		€	2,50
<i>Acqua</i>		€	2,00

Vini Bianchi

<i>Fiano di Avellino</i>	€	18,00
<i>Falangina Greco di tufo</i>	€	18,00/20,00
<i>Gavi</i>	€	15,00
<i>Gewurztraminer</i>	€	25,00
<i>Lugana Ca dei frati</i>	€	25,00
<i>Ribolla Gialla</i>	€	23,00
<i>Roero arneis</i>	€	16,00
<i>Sauvignon</i>	€	23,00
<i>Vermentino di Sardegna</i>	€	20,00
<i>Vermentino di Gallura</i>	€	24,00
<i>Vermentino di ligure</i>	€	21,00
<i>Vermentino di Toscana</i>	€	20,00
<i>La verdeca</i>	€	16,00
<i>Passerina</i>	€	19,00
<i>Pecorino</i>	€	19,00

Bollicine

<i>Bellavista</i>	€ 52,00
<i>Ca del bosco</i>	€ 50,00
<i>Cà dei frati</i>	€ 35,00
<i>Trento doc</i>	€ 38,00
<i>Mirabella</i>	€ 33,00
<i>Prosecco</i>	€ 20,00

Vini Rossi

<i>Aglianico</i>	€	18,00
<i>Amarone</i>	€	48,00
<i>Barbaresco</i>	€	42,00
<i>Barolo Bussia Soprana</i>	€	45,00
<i>Nebbiolo Bussia Soprana</i>	€	25,00
<i>Cantina D'Alba Dolcetto e Barbera</i>	€	da 18,00
<i>Chianti</i>	€	da 18,00 a 25,00
<i>Nero D'Avola</i>	€	da 18,00 a 23,00
<i>Teroldego Marzemino</i>	€	20,00
<i>Lambrusco</i>	€	18,00
<i>Morellino Scansano</i>	€	18,00
<i>Piccolo Principe</i>	€	32,00
<i>Primitivo</i>	€	18,00
<i>Negroamaro</i>	€	18,00
<i>Ripasso</i>	€	25,00
<i>Rossi di Cabanon</i>	€	da 20,00 a 20,00
<i>Rosso Bolgheri</i>	€	25,00
<i>Rosso Montalcino</i>	€	25,00

Elenco dei 14 allergeni alimentari

Arachidi e derivati	1
<i>(Snack confezionati, creme e condimenti)</i>	
Crostacei	2
<i>(Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)</i>	
Frutta a guscio	3
<i>(Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)</i>	
Glutine	4
<i>(Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)</i>	
Latte e derivati	5
<i>(Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)</i>	
Lupini	6
<i>(Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari)</i>	
Molluschi	7
<i>(Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.)</i>	
Senape	8
<i>(Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)</i>	
Pesce	9
<i>(Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali)</i>	
Sedano	10
<i>(Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)</i>	
Sesamo	11
<i>(Semi interi usati per il pane e farine anche se lo contengono in minima percentuale)</i>	
Anidride solforosa e solfiti	12
<i>(Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellat,. funghi secchi, conserve ecc.)</i>	
Soia	13
<i>(Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)</i>	
Uova e derivati	14
<i>(Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)</i>	