

ALPENgrillROYAL

Il profumo degli alberi di pino,
i colori d'estate della nostra montagna e il calore del camino che arde,
ci hanno portato a selezionare per voi i seguenti prodotti...

Lo Chef Mario Porcelli

DAL NOSTRO BARBECUE

PIATTI DI CARNE

I piatti sono accompagnati da un contorno a scelta tra verdure alla griglia, insalata mista e patate al forno speziate.

Filetto di manzo inglese	Euro 36
Costolette di agnello "Irlanda"	Euro 34
Salsiccia luganega al parmigiano	Euro 29

PIATTI DI PESCE

I piatti sono accompagnati da un contorno a scelta tra verdure alla griglia, insalata mista e patate al forno speziate.

Mazzancolle del Mar Mediterraneo	Euro 33
Salmone	Euro 30
Filetto di branzino selvaggio	Euro 33

CONTORNI


Patate al forno speziate	Euro 9
Verdure alla griglia	Euro 12
Focaccia pugliese	Euro 12
Insalata mista	Euro 12

LO CHEF MARIO PORCELLI E IL SUO STAFF CONSIGLIANO:

LE NOSTRE INSALATE

Insalata di soncino, girello di vitello alle erbe, speck, mela verde, yogurt e noci Pecan	Euro 23
Insalata di pomodorini, tonno e mozzarella di bufala	Euro 21
Caesar Salad (lattuga, pollo, uova sode, bacon, scaglie di grana e crostini di pane)	Euro 20




I NOSTRI ANTIPASTI

Tagliere rustico di salumi e di formaggi del territorio accompagnato da pane di segale e salsa di rafano alla mela	Euro 22
Tartar di salmone Balik servito con carota viola, albicocca e panna agra	Euro 22
 Bruschette in tre modi (pomodoro e basilico, funghi e formaggi d'alpeggio, melanzane e mozzarella di bufala)	Euro 21


I NOSTRI PANINI E SANDWICH

Club Sandwich (20 min. di attesa)	Euro 22
Toast con prosciutto cotto di Praga e formaggio	Euro 13
Piadina con Squacquerone di San Patrignano, prosciutto crudo di Parma e rucola	Euro 15
Hamburger „ALPENROYAL” con patatine fritte	Euro 21

I NOSTRI PRIMI PIATTI

 Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini e tartufo nero	Euro 22
Cappellacci di gamberi e zucchine in sauté di frutti di mare	Euro 22
 Gnocchi fatti in casa con pomodoro fresco, melanzane, mozzarella e basilico	Euro 19
 Schlutzkrapfen - ravioli di farina integrale con spinaci e ricotta - serviti con burro nocciola e parmigiano	Euro 17

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte e confettura di mirtilli rossi	Euro 28
Filetto di orata alla piastra con ortaggi al timo e salsa di basilico	Euro 30
Entrecôte di manzo Nebraska con patate al forno	Euro 35
 Verdure di stagione alla griglia al profumo di menta con formaggio Vezzena in pastella di grano saraceno	Euro 23

I NOSTRI DOLCI

Sorbetti di frutta estiva (pesca bianca, ananas e fragola)	Euro 15
Tortino al cioccolato caldo con cuore morbido al caramello e gelato al cocco (10 min. di attesa)	Euro 16
Crème Caramel con frutti di bosco, secondo la tradizione	Euro 14