

# Ristorante da Regina

Vi dà il benvenuto



Orario apertura ristorante:

tutti i giorni dalle 12:00 alle 14:00 e dalle 19:00 alle 22:00

Chef Marcello

# Proposte di Carne:

## Antipasti

Tartare di Fassona Piemontese \*€ 18,00   

150 g di Tartare di fassona condita e servita con pane nero

Lardo di Pata Negra \*€ 11,00  

Accompagnato da marmellata di pere e zenzero con gnocco fritto

Cervo in salmì con polenta \*€ 10,00  


Carpaccio di Black Angus marinato \*€ 12,00  

Servito con pomodorini aromatizzati e burratina

Antipasto Vegetariano \*€ 9,00 

composto da verdure di stagione e mozzarella di bufala

## Primi Piatti

Risotto al Reggiano con bacon croccante caramellato \*€ 14,00  

Minimo 2 porzioni

Tagliolini con lardo di pata negra e porcini \*€ 12,00   

Gnocchi di produzione nostra con ragù di cervo \*€ 12,00    

Pappardelle al ragù d'anatra \*€ 12,00   

Bigoli alla Carbonara \*€ 12,00   


Gnocchi di produzione nostra con pomodorini, \*€ 12,00   

basilico e ricotta

## Secondi Piatti

Poitrine de Poulet in crosta di parmigiano \*€ 13,00 

Adagiato su cappuccio rosso

Costolette di Agnello su patate gratin \*€18,00 

e salsa aromatizzata alle erbe

Middles di Suino alla brace \*€ 14,00

Accompagnato da patate al rosmarino

Petto d'Anatra agrumato \*€ 18,00 

Servito con verdure di stagione

“Grigliata Reale” sulla brace \*€ 26,00

Grigliata di carne composta da costolette d'agnello, petto d'anatra e tagliata di manzo

il tutto accompagnato da verdure grigliate e polenta

“Questo è un hamburger” \*€ 18,00   

Buns, 200 g macinato di fassona piemontese, verdure alla griglia, tropea caramellata e


Gorgonzola DOP servito con patatine fritte




Tagliata di Fassona Piemontese \*€ 19,00




servita con verdure di stagione

# Proposte di Pesce

## Antipasti

Polipetti in guazzetto con polenta \*€ 13,00 

Salmone affumicato con mela verde, noci e crema ricotta ovina \*€ 12,00   






Tartare di Tonno \*€ 18,00   

Tartare di tonno Rosso stratificato con pane nero e burro aromatizzato



Tentacolo di Piovra alla Brace \*€ 15,00  

Con verdure di campo e croccante

## Primi Piatti


Bigoli con gamberi, asparagi, pistacchio e tuorlo d'uovo \*€ 14,00     

Tagliolini con baccalà, pomodorini e tropea caramellata \*€ 14,00    



Pappardelle con scampi, crema di ricotta ovina \*€ 15,00    

su vellutata di rape rosse

Gnocchi di produzione nostra ai frutti di mare \*€ 14,00     



Risotto con scampi ed erbe spontanee \*€ 15,00   

Minimo 2 porzioni

Risotto con crema di piselli e mazzancolle \*€ 14,00   

Minimo 2 porzion

## Secondi Piatti

“Grigliata Nobile” \*€ 26,00  


Grigliata di pesce composta da Filetto di salmone norvegese, trancio di spada e calamaro dell' Atlantico  
Il tutto accompagnato da verdure grigliate e polenta






Filetto di Salmone Norvegese scottato \*€16,00 

Servito su cavolo nero e patate prezzemolate

Calamaro alla Brace \*€ 18,00 

Accompagnato da verdure di campo e tropea caramellata

Trancio di pesce Spada alla griglia \*€ 14,00 

Fritto Prezioso \*€ 23,00     

Composto da seppioline, code scampi, mazzancolle, calamari, filetto di baccalà,  
polpette di pane e polenta

Filetto di Rombo scottato con Indivia e pomodorini \*€ 25,00 

Tagliata di tonno al sesamo nero \*€ 18,00  

Contorni \*€ 4,00

Patatine Fritte 

Verdure Pastellate  

Verdura cotta del giorno

Verdure Grigliate

Verdure Crude

Formaggio 

# Proposte Classiche:

Antipasto al Vapore \*€ 14,00  

Verdure di stagione con un misto crostacei e molluschi al vapore

Tris di Antipasti \*€ 16,00    

Crostino con Salmone affumicato, baccalà mantecato e capasanta gratinata

Sauté di Cozze \*€ 11,00 

Cozze alla Tarantina \*€ 13,00  

Sauté di Vongole \*€ 16,00 

Baccalà Mantecato con croccante \*€ 12,00   




Capesante Gratinata o Grigliate \*€ 12,00   




Spaghetti alle Vongole \*€ 14,00  

Spaghetti allo Scoglio \*€ 16,00   

Risotto al Nero di Seppia \*€ 14,00   

Minimo 2 porzioni

Frittura di pesce \*€ 15,00   

Grigliata Classica \*€ 19,00   

Filetto di Branzino o Orata con Scampo, Seppia e Gamberone



## Paella a modo Nostro \*€28,00

Solo su prenotazione minimo 2 porzioni

Mista carne, pesce e verdure



**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato 11:

Arachidi e derivati



Sesamo



Soia



Frutta a guscio



Glutine



Lupini



Latte e derivati



Sedano



Uova e derivati



Pesce



Crostacei



Molluschi



Senape



Anidride solforosa



\*Si avvisa che in mancanza di prodotti freschi possono essere usate materie prime congelate o surgelate all'origine

# Bevande

Acqua in bottiglia €2,00

## Birre alla spina :

Angelo Poretti quattro luppoli

Piccola 20 cl €3,00

Grande 40 cl €5,00

Angelo Poretti sette luppoli rossa

Piccola 20 cl €3,00

Grande 40 cl €5,00

## Birre In Bottiglia:

Weissbier 50 cl € 5,00

Ceres 33 cl € 5,00

Tennent's 33 cl € 5,00

Becks 33 cl € 4,00

Bibite in bottiglia/lattina € 3,00

## Vini alla spina

Vino frizzante

1 Litro € 10,00

1/2 Litro € 6,00

1/4 Litro € 3,00

Vino rosso o bianco sfuso

1 Litro € 8,00

1/2 Litro € 4,00

1/4 Litro € 2,50

## Caffè e liquori

Caffè espresso € 1,60

Caffè macchiato € 1,80

Caffè corretto € 2,50

Caffè decaffeinato/orzo € 1,80

Ginseng € 2,00

Aperitivi Da € 3,00 a € 6,00

## Grappe

Bonollo bianca € 3,00

Nardini bianca/gialla € 3,00

Prime Uve bianca/nera € 4,00

Poli camomilla € 5,00

Storica Nera € 6,00

Williams € 5,00

Franciacorta Barricata € 4,00

Diciotto Lune € 4,00

903 Barricata € 4,00

OF Amarone Barricata € 6,00

Andrea Dal Ponte Riserva € 4,00

## Liquori

Baileys € 5,00

Calvados € 6,00

Zacapa € 6,00

Martell € 6,00

Cardenal Mendoza € 8,00

J&B € 4,00

La Guvulin € 8,00

Oban € 6,00

Macallan € 6,00

Jack Daniel's € 4,00

Amari € 3,00

## Dessert

Frutta fresca € 5,00

Dolci della casa € 5,00

Sorbetto € 3,50