

Antipasti

Crudo Ossolano con Bufala	€11
Timballo di melanzana e coulis di pomodoro	€12
Salmone marinato agrumi e zenzero con caprino	€13
Code di gambero e salsa cocktail all'avocado	€13

Primi

Tagliatella al Ragù Bologna bianco mantecata al pecorino di Pienza	€12
Gnocchetti, datterino e melanzane viola con crema di Burrata e pinoli tostati	€13
Ravioloni di Luccio Perca, burro normandia, timo e limone	€13
Calamarata ai gamberi, lime, fonduta di zucchine e zafferano	€14

Secondi

Entrecote ai ferri con chimichurri	€18
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con radicchio saltato e crema allo zola	€16
Filetto di Orata con panatura pane e pomodori secchi	€15
Gamberoni, salsa curry, riso pilaf e mandorle	€18

Dessert

Dolci della casa €6

Vino dolce in accompagnamento:

Moscato D'Asti per Elisa D.O.C.G. "Ca' de Lion" €4 bicchiere/€24 bottiglia

Bevande

Acqua 0.75	€1,50
Bibite in lattina	€3,00
Birra piccola	€3,00
Birra media	€4,50
Amaro	€3,00
Vino al calice	€4,00/€6,00
Caffè espresso	€1,00
Caffè decaffeinato	€1,20
Caffè corretto	€1,50
Cappuccino	€1,30
Tea	€2,00
Spritz	€5,00
Americano	€5,00
Negroni	€5,00
Sbagliato	€5,00
Moscow mule	€5,00
Gin Tonic	€5,00/8,00

- Tutti i secondi sono serviti con contorno.
- Coperto €2,00

Vini Bianchi

Sauvignon "Zorzettig"	2019	€18,00
Traminer "Zorzettig"	2019	€19,00
Vermentino Montecucco D.O.C. "Peteglia"	2019	€15,00
Ste'Verdicchio Castelli di Jesi D.O.C. "Santa Barbara"	2019	€14,00
Catarratto Costa Bisaccia (Biologico) I.G.T. "Lauria"	2011	€21,00

Vini Rossi

Barbera D'Asti Casareggio D.O.C.G. "Agostino Pavia"	2018	€14,00
Pinot Nero I.G.P. "Torti"	2018	€22,00
Valpolicella D.O.C. "F.lli Farina"	2019	€16,00
Valpolicella Ripasso D.O.C. "Le Marognole"	2016	€25,00
Sangiovese Montecucco "D.O.C.G." "Peteglia"	2018	€16,00
Ste Rosso Piceno D.O.C. "Santa Barbara"	2019	€15,00

Rosati

Bardolino Chiaretto D.O.C.G. "Principiano"	2017	€14,00
--	------	--------

Bollicine

Prosecco Extra-Dry D.O.C. "Coste Petrai"	€15,00
Prosecco Brut "Coste Petrai"	€15,00
Belen Metodo Classico Rosé "Principiano"	€24,00

ORARI RISTORANTE

Dal Martedì al Sabato

Dalle 11:30 alle 15:00 e dalle 18:30 alle 23:30

Domenica

Dalle 11:00 alle 15:00

CHIUSURA

DOMENICA SERA CHIUSO

LUNEDI' CHIUSO TUTTO IL GIORNO

Info & prenotazioni:

0331 910003

+39 345 4503802

info@hotellocanda.it