

**MENU RISTORANTE MEDITERRANEO  
MEDITERRANEO RESTAURANT MENU**



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

**INSALATA MISTA 12**

(insalata verde, pomodoro, carote, mais, finocchio, cetrioli)  
Mixed salad (green salad, tomato, carrot, sweetcorn, fennel, cucumber)  
Salade mixte (salade verte, tomate, carotte, maïs, fenouil, concombre)

**INSALATA DI TONNO 13**

(insalata verde, pomodoro, tonno, carciofi, mais, capperi)  
Tuna salad (green salad, tomato, tuna, artichoke, sweetcorn, capers)  
Salade de thon (salade verte, tomate, thon, artichauts, maïs, câpres)

**INSALATA GRECA 13**

(insalata verde, pomodoro, feta, cetrioli, cipolla, origano)  
Greek salad (green salad, tomato, feta cheese, cucumber, onion, oregano)  
Salade grecque (salade verte, tomate, feta, concombres, oignons, origan)

**INSALATA DELLA VALLE 13**

(insalata mista, pomodori cherry, olive taggiasche, noci, mele, sedano, Emmental)  
Salad of the valley (mixed salad, cherry tomato, olives, walnut, apple, celery, Emmental)  
Salade de la vallée (salade mixte, tomates cerises, olives, noix, pommes, céleri, Emmental)

**CAESAR SALAD 15**

(insalata verde, pomodoro, uovo in camicia, acciughe, pollo, gorgonzola, pane tostato)  
Caesar salad (green salad, tomato, poached egg, anchovy, chicken, gorgonzola, toasted bread)  
Salade Caesar (salade verte, tomate, œuf mollet, anchois, poulet, gorgonzola, toast de pain)

**INSALATA DEL CONTADINO 15**

(insalata verde, pomodoro, uovo sodo, pollo, verdure)  
Farmer's salad (green salad, tomato, hard-boiled egg, chicken, vegetables)  
Salade fermière (salade verte, tomate, œuf dur, poulet, légumes)

**INSALATA NIZZARDA 15**

(insalata verde, pomodoro, patate, fagiolini, uovo sodo, acciughe, peperoni, tonno)  
Nicoise salad (green salad, tomato, potato, French beans, hard-boiled egg, anchovy, sweet pepper, tuna)  
Salade niçoise (salade verte, tomate, pommes de terre, haricots verts, œuf dur, anchois, poivron, thon)

**INSALATA DEL PASTORE 15**

(insalata verde, pomodoro, noci, gorgonzola, pecorino, ricotta, gruviera, menta)  
Shepherd's salad (green salad, tomato, walnut, gorgonzola, pecorino cheese, ricotta, gruyère, fresh mint)  
Salade du berger (salade verte, tomate, noix, gorgonzola, fromage pecorino, ricotta, gruyère, menthe)

**INSALATA ESTIVA ALLA QUINOA 15**

(quinoa, peperone verde, cetrioli, carote, zucchine, olio d'oliva, succo di limone, origano)  
Fresh salad with quinoa (quinoa, green pepper, cucumber, carrot, courgette, olive oil, lemon juice, oregano)  
Salade d'été au quinoa (quinoa, poivron vert, concombres, carottes, courgettes, huile d'olive, jus de citron, origan)

**INSALATA MEDITERRANEA 15**

(farro, tonno, feta, olive, capperi, pomodori cherry, rucola)  
Mediterranean salad (spelt, tuna, feta cheese, olives, capers, cherry tomato, rocket)  
Salade Méditerranéenne (épeautre, thon, feta, olives, câpres, tomates cerises, roquette)

**SCEGLIETE IL VOSTRO CONDIMENTO  
DRESSING OF YOUR CHOICE / LE CHOIX DE VOTRE VINAIGRETTE**

**VINAIGRETTE FRANCESE**

(olio d'oliva, aceto, senape di Digione, sale, pepe)  
French vinaigrette (olive oil, vinegar, Dijon mustard, salt, pepper)  
Vinaigrette française (huile d'olive, vinaigre, moutarde de Dijon, sel, poivre)

**VINAIGRETTE AGLI AGRUMI**

(succo d'arancia, pompelmo e limone, senape, scalogno, aglio, sale, pepe)  
Vinaigrette with citrus fruits (orange, grapefruit and lemon juice, mustard, shallot, garlic, salt, pepper)  
Vinaigrette aux agrumes (jus d'orange, pamplemousse et citron, moutarde, échalote, ail, sel, poivre)

**SALSA COCKTAIL**

(maionese, ketchup, cognac, sale, pepe)  
Cocktail sauce (mayonnaise, ketchup, cognac, salt, pepper)  
Sauce cocktail (mayonnaise, ketchup, cognac, sel, poivre)

**CONDIMENTO ALL'ITALIANA**

(olio d'oliva, aceto, succo di limone)  
Italian dressing (olive oil, vinegar, lemon juice)  
Vinaigrette italienne (huile d'olive, vinaigre, jus de citron)

**SALSA ALL'AGLIO**

(aglio, succo di limone, yogurt, olio di semi)  
Garlic sauce (garlic, lemon juice, yogurt, vegetable oil)  
Sauce à l'ail (ail, jus de citron, yaourt, huile végétale)

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES**

- Glutine / Gluten / Gluten
- Soia / Soybeans / Soja
- Uova / Eggs / Œufs
- Pesce / Fish / Poisson
- Sedano / Celery / Céleri
- Latte / Milk / Lait
- Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
- Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
- Lupini / Lupin / Lupin
- Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
- Mostarda / Mustard / Moutarde
- Crostacei / Crustaceans / Crustacés
- Molluschi / Molluscs / Mollusques
- Arachidi / Peanuts / Arachides

- Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
- Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
- Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
- Decongelato / Defrosted / Décongelé

**PECORINO ALLA PIASTRA SU PANE  
GRIGLIATO CON MIELE E MANDORLE 13**

Grilled pecorino cheese on toasted bread with honey and almond  
Fromage pecorino grillé sur toast avec miel et amandes



**CAPRESE DI BURRATA E POMODORI 13**

Caprese salad with burrata and tomato  
Salade caprese de burrata et tomates



**SARDINE ALL'AMMIRAGLIA 13**

Vinegar-marinated sardines with lemon, olive oil and spices  
Sardines marinées au vinaigre avec citron, huile d'olive et épices



**POMODORO E BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO 14**

Tomato and buffalo milk mozzarella with Parma ham  
Tomates, mozzarella di bufala et jambon cru



**MELONE NOSTRANO CON PROSCIUTTO CRUDO 14**

Local melon and raw ham  
Melon local et jambon cru



**GRAVLAX DI SALMONE CON MAIONESE ALLO ZENZERO 15**

Salmon gravlax with ginger mayonnaise  
Gravlax de saumon à la mayonnaise de gingembre



**FLAN ALLE ERBE CON GAZPACHO DI POMODORI  
E CROSTINI DI PANE AROMATIZZATI 14**

Herb flan with tomato gazpacho and spiced bread croutons  
Flan aux herbes, gaspacho de tomates et croûtons aromatisés



**PIATTO DI FORMAGGI 15**

Cheese platter  
Plateau de fromages



**TARTARE DI PESCE DEL GIORNO 15**

Fresh fish tartare  
Tartare de poisson du jour



**CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATO AGLI AGRUMI 16**

Citrus-marinated amberjack carpaccio  
Carpaccio de sériole mariné aux agrumes



**CARPACCIO DI DENTICE DEL GIORNO MARINATO 16**

Marinated dentex carpaccio  
Carpaccio de dentex du jour mariné



**POLPO GRIGLIATO CON CREMA DI FINOCCHI  
E CRUMBLE DI OLIVE 18**

Grilled octopus with fennel cream and olive crumble  
Poulpe grillé, crème de fenouil et crumble d'olives



**FILETTI DI OMBRINA ALLA CATALANA RIVISITATA 18**

Catalan-style shi drum fillets (revisited recipe)  
Filets d'ombrine à la catalane (recette revisitée)



**BIS DI PRIMI A SCELTA 18**

Choice of two first courses  
Choix de deux sortes de pâtes ou riz



ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

- Glutine / Gluten / Gluten
- Soia / Soybeans / Soja
- Uova / Eggs / Œufs
- Pesce / Fish / Poisson
- Sedano / Celery / Céleri
- Latte / Milk / Lait
- Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
- Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
- Lupini / Lupin / Lupin
- Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
- Mostarda / Mustard / Moutarde
- Crostacei / Crustaceans / Crustacés
- Molluschi / Molluscs / Mollusques
- Arachidi / Peanuts / Arachides

- Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
- Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
- Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
- Decongelato / Defrosted / Décongelé



UNO

13

DUO

16

TRIO

20

UNO

Bruschettine pomodoro e basilico  

Little bruschettas with tomato and basil / Petites bruschettas à la tomate et au basilic

Bruschettine al formaggio piccante  

Little bruschettas with spicy cheese / Petites bruschettas au fromage piquant

Bruschettine alla bottarga e carciofi  

Little bruschettas with bottarga and artichoke / Petites bruschettas à la bottarga et artichaut

Verrine alla ricotta, pomodoro e sedano   

Verrines with ricotta cheese, tomato and celery / Verrines à la ricotta, tomate et céleri

Verrine di cocktail di gamberi  

Verrines with shrimp cocktail / Verrines crevettes sauce cocktail

DUO

Bruschettine pomodoro e basilico  

Little bruschettas with tomato and basil / Petites bruschettas à la tomate et au basilic

Bruschettine al formaggio piccante  

Little bruschettas with spicy cheese / Petites bruschettas au fromage piquant

Bruschettine alla bottarga e carciofi  

Little bruschettas with bottarga and artichoke / Petites bruschettas à la bottarga et artichaut

Bruschettine al prosciutto  

Little bruschettas with ham / Petites bruschettas au jambon

Verrine alla ricotta, pomodoro e sedano   

Verrines with ricotta cheese, tomato and celery / Verrines à la ricotta, tomate et céleri

Verrine di cocktail di gamberi  

Verrines with shrimp cocktail / Verrines crevettes sauce cocktail

Verrine di seppia all'escabèche 

Verrines with cuttlefish escabèche / Verrines de seiches à l'escabèche

TRIO

Bruschettine pomodoro e basilico  

Little bruschettas with tomato and basil / Petites bruschettas à la tomate et au basilic

Bruschettine al formaggio piccante  




Little bruschettas with spicy cheese / Petites bruschettas au fromage piquant

Bruschettine alla alla bottarga e carciofi  

Little bruschettas with bottarga and artichoke / Petites bruschettas à la bottarga et artichaut

Bruschettine al prosciutto  

Little bruschettas with ham / Petites bruschettas au jambon

Bruschettine al salmone affumicato   

Little bruschettas with smoked salmon / Petites bruschettas au saumon fumé

Verrine alla ricotta, pomodoro e sedano   



Verrines with ricotta cheese, tomato and celery / Verrines à la ricotta, tomate et céleri

Verrine di cocktail di gamberi  

Verrines with shrimp cocktail / Verrines crevettes sauce cocktail

Verrine di seppia all'escabèche 

Verrines with cuttlefish escabèche / Verrines de seiches à l'escabèche

Verrine con tartare di pesce  

Verrines with fish tartare / Verrines de tartare de poisson

**VELLUTATA DI VERDURE DEL GIORNO 12**

Vegetable velouté of the day  
Velouté de légumes du jour



**PRIMO DEL GIORNO 13**

Pasta of the day  
Pâtes du jour



**SPAGHETTI AI POMODORINI FRESCHI E BASILICO 13**

Spaghetti with fresh cherry tomato and basil  
Spaghetti aux tomates cerises fraîches et basilic



**GNOCCHI DI PATATE ALLE VERDURE DELL'ORTO 13**

Potato gnocchi with vegetables  
Gnocchis de pomme de terre aux légumes du potager



**PACCHERI AI CALAMARI E CREMA DI MELANZANE 15**

Paccheri with squid and aubergine cream  
Paccheri aux calamars et crème d'aubergine



**SPAGHETTI ALLE VONGOLE 15**

Spaghetti with clams  
Spaghetti aux coques



**TROFIE CON CUBETTI DI TONNO, PESTO E PISTACCHI 15**

Trofie with tuna cubes, pesto and pistachio  
Trofie au thon, pesto et pistache



**RAVIOLI DI BRANZINO SALTATI ALLA BOTTARGA DI MUGGINE E POMODORINI 15**

Ravioli filled with sea bass sautéed with bottarga (gray mullet eggs) and cherry tomato  
Ravioli de loup de mer sautés à la bottarga de mullet et tomates cerises



**TAGLIOLINI AI GAMBERI E ZESTA DI LIMONE 15**

Tagliolini with prawn and lemon zest  
Tagliolini aux gambas et zeste de citron



**RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA, FUNGHI PORCINI E PECORINO 15**

Risotto with pumpkin cream, mushroom and pecorino cheese  
Risotto à la crème de courge, cèpes et pecorino



**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 16**

Risotto with seafood  
Risotto aux fruits de mer



**CAMBIA LA TUA PASTA**  
**CHANGE YOUR PASTA / CHANGEZ VOS PÂTES**

**PASTA INTEGRALE (ATTESA: 10 min.) suppl. 1**

(Pennette, Spaghetti, Fusilli)  
Whole wheat pasta (waiting time: 10 min.)  
Pâtes de blé entier (temps d'attente: 10 min.)



**PASTA SENZA GLUTINE suppl. 2**

(Pennette, Spaghetti, Fusilli)  
Gluten-free pasta  
Pâtes sans gluten



**PASTA AL KAMUT (ATTESA: 10 min.) suppl. 2**

Kamut pasta (waiting time: 10 min.)  
Pâtes au kamut (temps d'attente: 10 min.)



**PASTA BIO (ATTESA: 15 min.) suppl. 2**

(Penne, Gnocchetti)  
Organic pasta (waiting time: 15 min.)  
Pâtes bio (temps d'attente: 15 min.)



**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES**

- 🌾 **Glutine / Gluten / Gluten**
- 🥛 **Latte / Milk / Lait**
- 🥜 **Soia / Soybeans / Soja**
- 🌰 **Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques**
- 🥚 **Uova / Eggs / Œufs**
- 🌱 **Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame**
- 🐟 **Pesce / Fish / Poisson**
- 🌱 **Lupini / Lupin / Lupin**
- 🌿 **Sedano / Celery / Céleri**
- ⚠️ **Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux**
- 🦀 **Mostarda / Mustard / Moutarde**
- 🦀 **Crostacei / Crustaceans / Crustacés**
- 🐌 **Molluschi / Molluscs / Mollusques**
- 🥜 **Arachidi / Peanuts / Arachides**

- 🌿 **Senza glutine / Gluten free / Sans gluten**
- ⚖️ **Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré**
- 🍃 **Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé**
- ❄️ **Decongelato / Defrosted / Décongelé**

## SECONDI PIATTI DI CARNE MEAT / VIANDES

### PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA 15

Grilled chicken breast  
Blanc de poulet grillé



### SCALOPPINA ALLA MILANESE 18

Breaded veal escalope  
Escalope de veau panée



### TARTARE DI MANZO (G 180) 20

Beef tartare  
Tartare de bœuf



### TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI MISTICANZA 20

Sliced beef with mixed salad  
Tranches de bœuf et salade mixte



### SPIEDINI D'AGNELLO MARINATI ALLE SPEZIE 20

Lamb skewers marinated with spices  
Brochettes d'agneau marinées aux épices



## SECONDI PIATTI DI PESCE FISH / POISSONS

### SALMONE ALLA GRIGLIA SU CREMA ALLE VERDURE 16

Grilled salmon with vegetable cream  
Saumon grillé et sa crème de légumes



### TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI DUE SESAMI CONDITA ALL'ACETO BALSAMICO 18

Two sesame-crusting tuna steaks with balsamic vinegar  
Tranche de thon en croûte de deux sésames aromatisée au vinaigre balsamique



### FILETTI DI OMBRINA ALLA PLANCHA CON FUMETTO DI PESCE E MOLLUSCHI 19

Grilled shi drum fillets with fish and clam stock  
Filet d'ombrine à la plancha avec son bouillon de poisson et coquillages



### TRANCIO DI RICCIOLA SU LETTO DI PUREA DI VERDURE 20

Amberjack steak with vegetable puree  
Tranche de sériole et purée de légumes



### CALAMARI FRITTI 20

Fried squid  
Calamars frits



### FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA 20

Grilled sea bass fillet  
Filet de bar à la grille



## SCEGLIETE LA VOSTRA SALSA SAUCE OF YOUR CHOICE / LE CHOIX DE VOTRE SAUCE

### SALSA BERCY

(burro, scalogno, vino bianco, brodo di pesce, sale, pepe, limone, prezzemolo, maizena)

Bercy sauce (butter, shallot, white wine, fish stock, salt, pepper, lemon, parsley, cornstarch)

Sauce Bercy (beurre, échalote, vin blanc, bouillon de poisson, sel, poivre, citron, persil, maizena)

### SALSA AL CRESCIONE

(crescione, burro, brodo vegetale, sale, pepe)

Watercress sauce (watercress, butter, vegetable stock, salt, pepper)

Sauce au cresson (cresson, beurre, bouillon de légumes, sel, poivre)

### SALSA VERGINE

(pomodori, olio EVO, basilico, aglio, sale, pepe, crema di aceto balsamico)

Virgin sauce (tomato, extra virgin olive oil, basil, garlic, salt, pepper, balsamic vinegar cream)

Sauce vierge (tomates, huile d'olive extra vierge, basilic, ail, sel, poivre, crème au vinaigre balsamique)

### ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

- Glutine / Gluten / Gluten
- Soia / Soybeans / Soja
- Uova / Eggs / Œufs
- Pesce / Fish / Poisson
- Sedano / Celery / Céleri
- Latte / Milk / Lait
- Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
- Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
- Lupini / Lupin / Lupin
- Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
- Mostarda / Mustard / Moutarde
- Crostacei / Crustaceans / Crustacés
- Molluschi / Molluscs / Mollusques
- Arachidi / Peanuts / Arachides

- Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
- Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
- Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
- Decongelato / Defrosted / Décongelé

# CONTORNI SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

## PATATE FRITTE 6

French fries  
Frites



## PURÈ DI VERDURE 6

Vegetable purée  
Purée de légumes



## VERDURE CROCCANTI 7

Crudités



## VERDURE ALLA GRIGLIA 7

Grilled vegetables  
Légumes grillés



## VERDURE AL VAPORE 7

Steamed vegetables  
Légumes vapeur



# DESSERT DESSERTS

## GELATO A SCELTA (1 PALLINA) 2

Ice cream of your choice (1 scoop)  
Glace au choix (1 boule)



## CRÈME BRÛLÉE 8



## CROSTATA DEL GIORNO 8

Tart of the day  
Tarte du jour



## CARPACCIO D'ANANAS 8

Pineapple carpaccio  
Carpaccio d'ananas



## PERE COTTE IN CAMICIA ALLO SCIROPPO DI SPEZIE, GANACHE AL CIOCCOLATO E CREMA ALLA VANIGLIA 8

Poached pears with spices, chocolate ganache and vanilla cream  
Paires pochées aux épices, ganache au chocolat et crème à la vanille



## TUILES ALLE MANDORLE CON MOUSSELINE E FRUTTA FRESCA 8

Almond tuiles with mousseline and fresh fruit  
Tuiles aux amandes avec sa mousseline et fruits frais



## GAZPACHO DI FRAGOLE 8

Strawberry gazpacho  
Gaspacho de fraises



## TIRAMISÙ 8



## COPPA DI FRAGOLE 8

Goblet of fresh strawberries  
Coupe de fraises



## VACHERIN VANIGLIA E LAMPONI 9

Vacherin cake with vanilla and raspberry  
Vacherin vanille et framboises



## PAVLOVA 10

(meringa, macedonia, gelato alla vaniglia)  
Pavlova (meringue, fruit salad, vanilla ice cream)  
Pavlova (meringue, salade de fruits frais, glace à la vanille)



## TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 12

Seasonal fruit platter  
Plat de fruits de saison



### ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

- Glutine / Gluten / Gluten
- Soia / Soybeans / Soja
- Uova / Eggs / Œufs
- Pesce / Fish / Poisson
- Sedano / Celery / Céleri
- Latte / Milk / Lait
- Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
- Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
- Lupini / Lupin / Lupin
- Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
- Mostarda / Mustard / Moutarde
- Crostacei / Crustaceans / Crustacés
- Molluschi / Molluscs / Mollusques
- Arachidi / Peanuts / Arachides

- Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
- Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
- Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
- Decongelato / Defrosted / Décongelé

### TOAST 6

(prosciutto cotto, formaggio)

Toast (cooked ham and cheese)

Toast (jambon cuit et fromage)



### BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO 6

Bruschetta with tomato and basil

Bruschetta tomates et basilic



### BRUSCHETTA ALLA BOTTARGA E CREMA DI CARCIOFI 10

Bruschetta with bottarga and artichoke cream

Bruschetta à la bottarga et crème d'artichauts



### PIADINA CON PROSCIUTTO CRUDO O COTTO E FORMAGGIO 8

Flat bread with Parma ham or cooked ham and cheese

Tortilla au jambon cru ou cuit et fromage



### FOCACCIA CALDA CON PROSCIUTTO CRUDO O COTTO E FORMAGGIO 8

Homemade bread with Parma ham or cooked ham and cheese

Pain maison chaud au jambon cru ou cuit et fromage



### WRAP ALLE VERDURE GRIGLIATE 8

Wrap with grilled vegetables

Wrap aux légumes grillés



### WRAP CON POLLO E CREMA AI FUNGHI 10

Wrap with chicken and mushroom cream

Wrap au poulet et crème aux champignons



\* Senza glutine su richiesta

Gluten free on request / Sans gluten sur demande

### INSALATA VERDE 3

Green salad

Salade verte



### OMELETTE (NATURALE / PROSCIUTTO / FORMAGGIO)

#### CON PATATE FRITTE E INSALATA VERDE 10

Omelette (plain / ham / cheese) with French fries and green salad

Omelette (nature / jambon / fromage) avec frites et salade verte



### HOT DOG CON PATATE FRITTE

#### E INSALATA VERDE 12

Hot dog with French fries and green salad

Hot dog avec frites et salade verte



### BAGUETTE 8

MEDITERRANEA

(insalata verde, pomodoro, tonno, maionese)

Mediterranean (green salad, tomato, tuna, mayonnaise)

Méditerranéenne (salade verte, tomates, thon, mayonnaise)

RUSTICA

(insalata verde, pomodoro, pollo, maionese)

Country taste (green salad, tomato, chicken, mayonnaise)

Rustique (salade verte, tomates, poulet, mayonnaise)

NORVEGESE

(insalata verde, pomodoro, salmone)

Norwegian (green salad, tomato, salmon)

Norvégienne (salade verte, tomates, saumon)

VEGETARIANA

(verdure grigliate e brie)

Vegetarian (grilled vegetables and brie cheese)

Végétarienne (légumes grillés et brie)

### CLUB SANDWICH (CON PATATINE FRITTE) 12

With French fries / Avec frites

MEDITERRANEO

(insalata verde, pomodoro, tonno, maionese)

Mediterranean (green salad, tomato, tuna, mayonnaise)

Méditerranéen (salade verte, tomates, thon, mayonnaise)

RUSTICO

(insalata verde, pomodoro, pollo, maionese)

Country taste (green salad, tomato, chicken, mayonnaise)

Rustique (salade verte, tomates, poulet, mayonnaise)

NORVEGESE

(insalata verde, pomodoro, salmone)

Norwegian (green salad, tomato, salmon)

Norvégien (salade verte, tomates, saumon)

### HAMBURGER CON MANZO

#### E PATATE FRITTE (G 180) 18

Beef hamburger (bread, green salad, tomato, onion) with French fries

Hamburger de bœuf (pain, salade verte, tomate, oignon) avec frites



### INGREDIENTI SUPPLEMENTARI 1

(formaggio, Cheddar, bacon)

Additional ingredients (cheese, Cheddar cheese, bacon)

Ingrédients supplémentaires (fromage, Cheddar, bacon)



#### ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES

Glutine / Gluten / Gluten

Soia / Soybeans / Soja

Uova / Eggs / Œufs

Pesce / Fish / Poisson

Sedano / Celery / Céleri

Latte / Milk / Lait

Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques

Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame

Lupini / Lupin / Lupin

Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux

Mostarda / Mustard / Moutarde

Crostacei / Crustaceans / Crustacés

Molluschi / Molluscs / Mollusques

Arachidi / Peanuts / Arachides



Senza glutine / Gluten free / Sans gluten



Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré



Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé



Decongelato / Defrosted / Décongelé



## **ANTIPASTI APPETIZERS / HORS D'OEUVRES**

### **PROSCIUTTO COTTO 5**

Cooked ham / Jambon cuit



### **POMODORO E MOZZARELLA 5**

Mozzarella and tomatoes / Tomates mozzarella



### **PROSCIUTTO CRUDO 5**

Parma ham / Jambon cru



## **PRIMI PIATTI FIRST COURSES / PÂTES**

### **PASTA IN BIANCO 3**

Plain pasta / Pâtes nature



### **PASTA AL POMODORO 5**

Pasta with tomato sauce / Pâtes à la sauce tomate



### **RAVIOLI DI RICOTTA AL POMODORO 6**

Ricotta-filled ravioli with tomato sauce / Ravioli à la ricotta et tomate



## **SECONDI PIATTI MEAT AND FISH / VIANDES ET POISSONS**

### **WURSTEL 5**

Frankfurter sausage / Saucisse de Strasbourg



### **CROCCHETTE DI PESCE 5**

Fish nuggets / Croquettes de poisson



### **SCALOPPINA DI TACCHINO IMPANATA 9**

Breaded turkey escalope / Escalope de dinde panée



### **PANINO CON HAMBURGER FRESCO 10**

Hamburger with bread / Hamburger



## **CONTORNI SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS**

### **INSALATA 2**

Salad / Salade



### **PATATE FRITTE 3**

French fries / Frites



### **VERDURE GRIGLIATE 3**

Grilled vegetables / Légumes grillés



## **DESSERT DESSERTS**

### **CROSTATA DEL GIORNO 6**

Tart of the day / Tarte du jour



### **GELATO MISTO 6**

Mixed ice-cream / Glace mixte



## **MENÙ BABOO / BABOO MENU / LE MENU DE BABOO**

**18\***

**1 ANTIPASTO + 1 SECONDO CON CONTORNO + 1 DESSERT + 1 BEVANDA**

1 appetizer + 1 main dish (meat or fish) and side dish + 1 dessert + 1 drink

1 hors d'oeuvre + 1 plat principal (viande ou poisson) avec accompagnement + 1 dessert + 1 boisson

*\*Per bambini fino ai 12 anni / Children up to 12 years / Enfants jusqu'à 12 ans*



PULLMAN TIMI AMA SARDEGNA  
VIALE DEI GINEPRI, 3  
09049 VILLASIMIUS (CA) - ITALIA  
T. +39 070 79 79 1 - F. +39 070 79 72 85  
H3040@ACCOR.COM  
PULLMANHOTELS.COM - ACCORHOTELS.COM