

PER ORDINARE CHIAMARE
IL NUMERO 3403501875

ALT

**STAZIONE
DEL GUSTO**



MENU



PANE NIKO ROMITO

FILONE BIANCO CON PATATE C.A 700g (1)	3,5€
FILONE SCURO SOLINA E SARAGOLLA C.A 850g (1)	4,5€
FILONCINO RUSTICO C.A 280g (1)	2€
FOCACCIA BIANCA AL PEZZO (1)	2€
FOCACCIA ROSSA AL PEZZO (1)	3€



BOMBA SALATA

(1,3,6,7,8,9)

PROSCIUTTO CRUDO E POMODORO (13,14)	8€
STRACCHINO PROSCIUTTO E RUCOLA (13,14)	8€
SPEZZATINO DI MANZO E SPINACINO (12,13)	8€
MAIALE FONDENTE E SENAPE (11,12,13)	8€
BUFALA POMODORO E BASILICO (12,13)	8€
POLLO FONDENTE MAIONESE E LATTUGA (12,13,14)	8€
SCAROLA, UVETTA, PINOLI E POMODORINO (12,13)	7€

MENU



POLLO FRITTO

POLLO RUSPANTE DI 1,2 KG. IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE COTTO AL VAPORE, FRITTO INTERO DELICATAMENTE PER POCHI MINUTI, SENZA PANATURA, IN OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO “ FRIENN “ DI OLITALIA, PER UNA FRITTURA PIU’ SANA E DELICATA, DORATO FUORI SUCCOSO DENTRO (1,6)

20€

CON PATATE NOVELLE FONDENTI E MAIONESE FATTA IN CASA (1,6)

25€



HAMBURGER “BOMBA”

VITELLO, SALSA ROSA, POMODORO SEMI SECCO, CETRIOLO MARINATO, LATTUGA, PRIMO SALE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE.

(1,3,6,7,8,9,13,14)

10€

MENU

CUCINA

LA LASAGNA (1,3,8,10)	10€
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,8,10,14)	10€
CHIPS (1,6)	4€

FOCACCE

FOCACCIA CON PORCHETTA CROCCANTE (1)	7€
FOCACCIA CON MORTADELLA (1)	5€
FOCACCIA CON PROSCIUTTO COTTO (1)	6€
FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO (1)	6€

DOLCI

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g	15€
CROSTATA DELLA NONNA (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g	15€
CROSTATA DI MORE SELVATICHE E YOGURT (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g	15€
CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g	15€
CROSTATA DI MELE (1,3,8,9)	INTERA 500g	15€
TORTA MIMOSA (1,3,8)	INTERA 500g	15€
TORTA RUSTICA CAROTA E OLIO EVO (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g	13€
TORTA CAPRESE (1,3,6,7,8,9)	INTERA 500g	13€
TORTA DI MELE ROVESCATA (1,3)	INTERA 500g	13€
TORTA DI RICOTTA E CIOCCOLATO (3,7,8)	INTERA 500g	13€
TORTA DI RISO E VANIGLIA (3,8)	INTERA 500g	13€
PLUM CAKE AL LIMONE (1,3,8)	INTERA 310/510g	7/9€
PLUM CAKE AL CACAO (1,3,8)	INTERA 310/510g	7/9€
PLUM CAKE VANIGLIA E CIOCCOLATO (1,3,8)	INTERA 310/510g	7/9€
SBRISOLONA ALLE MANDORLE (1,3,7,8,9,12)	INTERA 300/370g	6/8€
SBRISOLONA ALLE NOCI E CIOCCOLATO (1,3,7,8,9,12)	INTERA 300/370g	6/8€
TERRINA TIRAMISU' MONO (1,3,8)		5€
BIANCOMANGIARE (9)		5€
CREME BRULE (3,8)		5€

MENU



PANDOLCE

PANDOLCE CLASSICO (1,3,7,8,9)

INTERO 500g **15€**

PANDOLCE CIOCCOLATO (1,3,7,8,9)

INTERO 500g **15€**



BOMBA DOLCE

(1,3,6,7,8,9,12,13)

VUOTA (1,3,6,7,8,9)

2€

CREMA (1,3,8,9)

2,5€

CONFETTURA DI ALBICOCCHIE (1,3,8,9)

2,5€

CIOCCOLATO (1,3,8,9)

2,5€

BISCOTTI

7€

BISCOTTI AL VINO (1,6)	350g
BISCOTTI ALLA MANDORLA (1,3,7,8,9)	300g
BISCOTTI CANNELLA E CIOCCOLATO (1,3,7,8)	250g
BISCOTTI LINGUE DI GATTO (1,3,7,8,9)	250g
BISCOTTI NOCCIOLA E CIOCCOLATO (1,3,7,8,9)	300g
BISCOTTI SABLE' AGLI AGRUMI (1,3,8)	350g
BISCOTTI SABLE' AL CACAO (1,3,8)	350g
BISCOTTI SPIGHE DI GRANO (1,3,8)	350g
BISCOTTI TRECCINE (1,3,8)	300g
BISCOTTI ESSE DI FROLLA (1,3,7,8,9)	220g
FETTE BISCOTTATE (1,8)	250g

CONFETTURE

7€

CONFETTURA EXTRA MELA	220g
CONFETTURA EXTRA PERA	220g
CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	220g
CONFETTURA EXTRA PESCA GIALLA	220g
COMPOSTA EXTRA PESCA NOCE	220g
CONFETTURA EXTRA CILIEGIA	220g
CONFETTURA EXTRA FRAGOLA	220g
CONFETTURA EXTRA LAMPONE	220g

CREME SPALMABILI

8€

CREMA SPALMABILE GIANDUIA (7,9)	220g
CREMA SPALMABILE ALLE MANDORLE (7,8,9)	220g

NETTARI

4€

NETTARE MELA	200ml
NETTARE PERA	200ml
NETTARE ALBICOCCA	200ml
NETTARE PESCA	200ml
NETTARE FRAGOLA	200ml
NETTARE CILIEGIA	200ml
NETTARE MELA SEDANO E ZENZERO	200ml
NETTARE ANANAS	200ml

LA SELEZIONE DELLA NOSTRA CANTINA

BOLLE

ALAIN ROBERT VOUVRAY EXTRA BRUT	25€
CONTRATTO FOR ENGLAND PAS DOSE'	30€
GOULARD CHAMPAGNE BRUT PAUL TRADITION	50€

VINI BIANCHI

D'ALESIO MONTONICO D'ABRUZZO 2017	18€
FEUDO ANTICO TULLUM PASSERINA D'ABRUZZO 2017	19€
NICODEMI LE MURATE TREBBIANO D'ABRUZZO 2017	19€

VINI ROSSI

VALLE REALE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017	21€
CATALDI MADONNA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017	20€

BIRRE

BIRRA DEL BORGO LISA 33cl	5€
---------------------------	----

ACQUA E BIBITE

ACQUA PET 0,50 CL.	1€
ARANCIATA 0,33 CL.	3€
COCA COLA CLASSICA 0,33 CL.	3€
COCA COLA ZERO 0,33 CL.	3€



LISTA DEGLI ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati tranne: A) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; B) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Molluschi e prodotti a base di molluschi;
6. Arachidi e prodotti derivati;
7. Soia e prodotti derivati;
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*amygdalus communis* L.), Nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan [*carya illi noinensis* (*wangenh*) k.Koch], noci del brasil (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pista- cia vera*), noci macadamia o noci del queensland (*macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
10. Sedano e prodotti derivati;
11. Senape e prodotti derivati;
12. Semi di sesamo e prodotti derivati;
13. Lupino e prodotti a base di lupino;
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10.Mg/l espressi in termini di so₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

*La tecnica dell'abbattimento/surgelazione di alcuni alimenti non serve alla mera conservazione dei cibi ma è frutto di un lungo percorso di ricerca che lo Chef Romito porta avanti nei laboratori del ristorante Reale. La surgelazione consente di intervenire nel processo di trasformazione degli alimenti esattamente come farebbe qualunque tipo di cottura. Abbattere un alimento ad un certo punto della sua trasformazione, vuol dire preservare il patrimonio nutrizionale dell'alimento stesso, evitare la proliferazione dei batteri e, non ultimo, raggiungere un risultato finale che altrimenti non sarebbe possibile. Nel laboratorio si utilizzano mandorle, nocciole, pistacchi, noci, sesamo, latte, altra frutta a guscio, lupini.