



# ME NU

LA LISTA ALLERGENI SI TROVA IN FONDO AL MENÙ.



**LA PRIMA ENERGIA DELL'UOMO È IL CIBO.**  
OGNI COSA È ENERGIA. LO SAPPIAMO BENE.  
MAI COME IN QUESTI ANNI ABBIAMO  
SCOPERTO CHE NON NE ESISTE UN SOLO  
TIPO. C'È UN'ENERGIA, IN PARTICOLARE,  
CHE DÀ FORZA, E AIUTA LE IDEE A NASCERE,  
A SVILUPParsi. UN'ENERGIA DELLA QUALE  
OGNUNO DI NOI SI VUOLE E SI DEVE NUTRIRE.  
PERCHÉ È ESSENZIALE. È LA CURIOSITÀ  
CHE CI SPINGE A CREARE NUOVE SOLUZIONI.  
LA RICERCA CHE CI STIMOLA  
AD INNOVARE LA SEMPLICITÀ.  
OGGI, QUESTA ENERGIA SI TRASFORMA  
IN UN CIBO DIFFERENTE: DI QUALITÀ,  
SENZA COMPROMESSI, APERTO A TUTTI.  
UN'ENERGIA BUONA PER UN'IDEA NUOVA.

UNA COLLABORAZIONE TRA



ACCADEMIA  
NIKO ROMITO



# POLLO



## POLLO FRITTO

POLLO RUSPANTE DI 1,2 KG MARINATO IN UN MIX DI AROMI E SPEZIE, COTTO AL VAPORE, FRITTO INTERO DELICATAMENTE PER POCHI MINUTI, SENZA PANATURA, IN OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO, PER UNA FRITTURA PIÙ SANA E DELICATA. DORATO FUORI SUCCOSO DENTRO. SERVITO CON CHIPS DI PATATE E MAIONESE.

(3, 12)

28€

---

# BOMBA



## HAMBURGER<sup>></sup> BOMBA<sup>></sup>

MANZO<sup>></sup>, MAIONESE, CREMA DI POMODORO SPEZIATO,  
CETRIOLO MARINATO, ICEBERG, MISTICANZA,  
CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE.

SERVITA CON CHIPS DI PATATE E MAIONESE.

(1, 3, 6, 12)

10€





## BOMBA<sup>></sup>

MAIALE FONDENTE, VERZA ROSSA  
MARINATA, SENAPE E MISTICANZA.  
(1, 3, 6, 10, 12)

12€



## BOMBA<sup>></sup>

BUFALA, POMODORO E BASILICO.  
(1, 3, 6, 7)

9€



## BOMBA<sup>></sup>

POLLO FONDENTE, MAIONESE E ICEBERG.  
(1, 3, 4, 6, 9, 12)

10€



## BOMBA<sup>></sup>

AFFETTATO DI MANZO, MISTICANZA  
E SALSA TONNATA.  
(1, 3, 4, 6, 12)

12€



## BOMBA<sup>></sup>

FILETTO DI TONNO, POMODORO CANDITO,  
CIPOLLA IN AGRODOLCE E MAIONESE.  
(1, 3, 4, 6, 12)

11€

TUTTE LE BOMBE SONO SERVITE CON CHIPS DI PATATE E MAIONESE (3, 12).

# TOAST



## TOAST

PANE IN CASSETTA SOLINA E SARAGOLLA<sup>2</sup>  
CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO.  
(1, 6, 7)

---

7€



## TOAST

SENZA GLUTINE CON PROSCIUTTO COTTO  
E FORMAGGIO.  
(6, 7)

---

7€

# FOCACACCE



## FOCACACCIA >

CON PORCHETTA, RUCOLA E MAIONESE.  
(1, 3, 6, 12)

---

10€



## FOCACACCIA >

CON SALSICCIA >, SCAMORZA,  
CREMA DI POMODORO SPEZIATO  
E MAIONESE.  
(1, 3, 6, 7, 12)

---

12€



## FOCACACCIA >

CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE  
E SCAMORZA.  
(1, 6, 7, 9)

---

12€



## FOCACCIA<sup>></sup>

CON PROSCIUTTO COTTO A VAPORE,  
MOZZARELLA DI BUFALA E MISTICANZA.  
(1, 6, 7)

---

9€



## FOCACCIA<sup>></sup>

CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA  
DOP 18 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA  
E MISTICANZA.  
(1, 6, 7)

---

10€



## FOCACCIA<sup>></sup>

CON SCAROLA, POMODORO CANDITO  
E PESTO DI BASILICO.  
(1, 6)

---

10€



## FOCACCIA >

AL PIATTO CON SALSA DI POMODORO  
E BASILICO.  
(1, 6)

---

6€



## FOCACCIA >

AL PIATTO CON BURRATA,  
BATTUTO DI OLIVE E ACCIUGHE.  
(1, 4, 6, 7)

---

10€



## FOCACCIA >

AL PIATTO CON CARPACCIO DI MANZO  
MARINATO, SPINACINI E OLIO AL LIMONE.  
(1, 6, 12)

---

10€

# CROSTONE



## CROSTONE<sup>></sup>

CON RICOTTA, POMODORO INFORMATO,  
BASILICO E SCORZA DI LIMONE.  
(1, 7)

---

10€

## CROSTONE<sup>></sup>

CON BACCALÀ MANTECATO.  
(1, 4)

---

12€

DISPONIBILE ANCHE CON FETTA DI PANE SENZA GLUTINE.

# INSALATE



## INSALATA

RISO ROSSO, PATATE, MISTICANZA,  
BATTUTO DI OLIVE E ACCIUGHE, MAIONESE.  
(3, 4, 12)

10€



## INSALATA

POLLO, LATTUGA, OLIVE  
E MAIONESE.  
(3, 9, 12)

12€



## INSALATA

CECI, RISO NERO, MISTICANZA,  
POMODORO CANDITO E PESTO DI BASILICO.  
(12)

10€



## INSALATA

FILETTO DI TONNO, FAGIOLI TONDINO  
E CIPOLLA CARAMELLATA.  
(4, 12)

11€



## INSALATA

FARRO, ORZO, POMODORO INFORNATO  
E BATTUTO DI PINOLI E BASILICO.  
(1)

10€

# POLPETTE



## POLPETTE AL SUGO CLASSICHE

SERVITE CON PANE > LABORATORIO NIKO ROMITO,  
REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE BIOLOGICHE.  
(1, 7)

---

12€

# CHIPS



**CHIPS DI PATATE**

SERVITE CON MAIONESE.

(3, 12)

**4€**

---

# PANE



## PIATTO DEL PANE

PANE<sup>7</sup> LABORATORIO NIKO ROMITO,  
REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE BIOLOGICHE.

(1)

PANE SENZA GLUTINE. (6, 10)

---

1,5€

# MENU BAMBINI

10€

## FORMULA MENU

### PRODOTTO A SCELTA TRA:

FOCACCIA<sup>></sup> AL POMODORO (1, 6), POLPETTE 3PZ. (1, 7),  
BOMBA<sup>></sup> HAMBURGER<sup>></sup> (SENZA CIPOLLA E CETRIOLO) (1, 3, 6, 12).

I PIATTI VENGONO SERVITI CON PATATE CHIPS.

### SALSA A SCELTA TRA:

MAIONESE (3, 12) O KETCHUP.

### BEVANDA A SCELTA TRA:

ACQUA E SOFT DRINK (COCA COLA, FANTA, SPRITE, COCA ZERO).

# BOMBA DOLCE



BOMBA<sup>></sup> VUOTA.  
(1, 3, 6)

---

**2€**

BOMBA<sup>></sup> CON PISTACCHIO<sup>></sup>.  
(1, 3, 6, 7, 8)

---

**2,8€**

BOMBA<sup>></sup> ALLA CREMA<sup>></sup>.  
(1, 3, 6, 7)

---

**2,5€**

BOMBA<sup>></sup> CON CONFETTURA  
DI ALBICOCHE.  
(1, 3, 6)

---

**2,5€**

BOMBA<sup>></sup> CON CIOCCOLATO.  
(1, 3, 6, 7, 8)

---

**3€**

# DOLCI



>CROSTATA UVA  
INTEGRALE.  
(1, 3, 7)

3,5€

>COPPA VETRO  
BIANCOMANGIARE.  
(8)

5€

>CROSTATA RICOTTA  
E CIOCCOLATO.  
(1, 3, 6, 7, 8, 10)

4,5€

>TORTINO CREMA  
E PINOLI.  
(1, 3, 7, 8)

3,5€

>TORTA CAPRESE  
AL CIOCCOLATO.  
(1, 3, 6, 7, 8)

4€

>TORTINO MELE  
E MANDORLE.  
(3, 7, 8) NO GLUTINE

4€

>TORTA CAPRESE  
ALLE CAROTE.  
(1, 3, 8)

4€

>TORTINO NOCCIOLA,  
LAMPONE E CANNELLA.  
(3, 7, 8) NO GLUTINE

4€

>COPPA VETRO  
TIRAMISÙ.  
(1, 3, 7)

5€

>TORTINO NOCCIOLA  
E GIANDUIA.  
(3, 6, 7, 8) NO GLUTINE

4€

# GELATO

UN'EVOUZIONE DEL GELATO TRADIZIONALE, PERCHÉ REINTERPETATO IN UNA CHIAVE PIÙ CREMOSA, MORBIDA E LEGGERA. UN GELATO DI LATTE FRESCO, SOFFICE, VELLUTATO, MANTECATO ESPRESSO AL MOMENTO DEL SERVIZIO, NATURALE, PRIVO DI CONSERVANTI.

**BOMBA<sup>></sup> 4€ - CONO GELATO (1, 6) 3€ - COPPA GELATO 3,5€**



# BOMBA<sup>></sup> GELATO



NOCCIOLA PIEMONTE IGP, GRANELLA  
DI NOCCIOLA E SALSA DI NOCCIOLA.  
(1, 3, 6, 7, 8)

FIORDILATTE, FRAGOLINE DI BOSCO  
E GRANELLA DI NOCCIOLA.  
(1, 3, 6, 7, 8)

PISTACCHIO DI SICILIA FEUDO SAN BIAGIO,  
GRANELLA DI PISTACCHIO E SALSA  
DI PISTACCHIO.  
(1, 3, 6, 7, 8)

NOCCIOLA PIEMONTE IGP E GELATO DI PISTACCHIO  
DI SICILIA FEUDO SAN BIAGIO, GRANELLA  
DI NOCCIOLA E SALSA DI PISTACCHIO.  
(1, 3, 6, 7, 8)

CACAO E NOCCIOLA, GRANELLA DI NOCCIOLA,  
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E  
SALSA DI CACAO.  
(1, 3, 6, 7, 8)

CACAO E NOCCIOLA, GELATO DI FIORDILATTE,  
GRANELLA DI NOCCIOLA, GOCCE DI CIOCCOLATO  
FONDENTE E SALSA DI CACAO.  
(1, 3, 6, 7, 8)

# BEVERAGE

## CAFFETTERIA

CAFFÈ	1,20 €	LATTE DI SOIA	2,30 €
DECAFFEINATO	1,50 €	LATTE MACCHIATO	1,80 €
CAPPUCCINO	1,80 €	CAFFÈ E LATTE	2,30 €
CAPPUCCINO DI SOIA	2,30 €	CAFFÈ CORRETTO	2,20 €
CAPPUCCINO DECA	2,00 €	THE - INFUSI - TISANE	3,00 €
VETRINO	1,50 €	CIOCCOLATA	4,00 €
ORZO	1,80 €	CIOCCOLATA CON PANNA	4,50 €
GINSENG	2,00 €	CAFFÈ SHAKERATO	3,50 €
LATTE	1,50 €		

## BEVANDE

ACQUA ALMA	2,00 €	LIMONATA LURISIA	3,50 €
NETTARI DI FRUTTA	4,00 €	ARANCIATA LURISIA	3,50 €
COCA COLA	3,50 €	TONICA LURISIA	3,50 €
COCA ZERO	3,50 €	CEDRATA	3,50 €
GASSOSA LURISIA	3,50 €	THE FREDDO (LIMONE O PESCA)	3,50 €
CHINOTTO LURISIA	3,50 €	ANALCOLICI	3,00 €

## BIRRE

BIRRA SPINA ALT 0,30 CL	4,00 €
BIRRA SPINA ALT 0,50 CL	6,00 €
BIRRA BOTTIGLIA ROSSA ALT 0,33 CL	5,00 €
BIRRA BOTTIGLIA BIONDA ALT 0,33 CL	5,00 €
BIRRA BOTTIGLIA ANALCOLICA 0,33 CL	5,00 €

## ALCOLICI

SPRITZ	5,00 €
GIN TONIC	7,00 €
AMARI E LIQUORI	4,00 €
DISTILLATI	4,50 €

## VINI

### BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
DOMAINE LAURENT COGNARD BLANC DE NOIR - CRÉMANT	6,00€	30,00€
FAUSTO ZAZZARA METODO CLASSICO 36 MESI - PAS DOSE	6,00€	30,00€

### BIANCHI

PASSERINA BIOLOGICA CANTINA TOLLO SELEZIONE ALT	5,00€	25,00€
POMINO BIANCO FRESCOBALDI	5,00€	25,00€

### ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO CANTINA TOLLO SELEZIONE ALT	5,00€	25,00€
CHIANTI CASTIGLIONI D.O.C. FRESCOBALDI	5,00€	25,00€

# ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, VALE A DIRE: GRANO (FARRO E GRANO KHORASAN), SEGALE, ORZO, AVENA O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
  - A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI 1;
  - B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO 1;
  - C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
  - D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOLETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, 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. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:
  - A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO 1;
  - B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E 306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
  - C) OLI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;
  - D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:
  - A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
  - B) LATTIOLO.
8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDI UMOCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VEREA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO<sub>2</sub> TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

PRODOTTI IN STABILIMENTI CHE FANNO USO DI: SOIA, LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, SOLFITI.

- USIAMO LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO/CONGELAMENTO/SURGELAZIONE DI ALCUNI ALIMENTI NON PER LA MERA CONSERVAZIONE DEI CIBI, MA COME ELEMENTO FONDAMENTALE DI UN LUNGO PERCORSO DI RICERCA SULLE TECNICHE DI LAVORAZIONE DELLA MATERIA PRIMA. LA SURGELAZIONE DEGLI ALIMENTI, INTERVENENDO NEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE, CONSENTE DI PREVENIRE LA PROLIFERAZIONE BATTERICA, MA SOPRATTUTTO CONSENTE DI PRESERVARE IL PATRIMONIO NUTRIZIONALE DELL'ALIMENTO STESSO E DI RAGGIUNGERE, GRAZIE ALLE TECNICHE DI RINVENIMENTO E COTTURA DEL "METODO NIKO ROMITO", UN RISULTATO FINALE CHE ALTRIMENTI NON SAREBBE POSSIBILE.

**ALT**

**STAZIONE  
DEL GUSTO**



**@ALT\_STAZIONEDELGUSTO**

**WWW.ALTSTAZIONEDELGUSTO.IT**

