

# Ristorante Parco dei Principi

Indirizzo: Via Roma 24 Albiate Brianza

Tel: 0362 913435 992082

Mail: [parco-dei-principi@libero.it](mailto:parco-dei-principi@libero.it)

Sito: [www.parcodeiprincipi.info](http://www.parcodeiprincipi.info)

Coperto € 3,50

## Piatti unici Coordinati di Carne

Chicche allo zola con filetto  
in salsa 4, 5, 13 € 26,00

Ravioloni allo zafferano,  
con stracotto 4, 5, 10, 13 € 22,00

Risotto con ossobuco dei navigli 5, 10, 13 € 24,00

San Daniele, costata  
e verdure grigliate 14 € 25,00

## Piatti unici Coordinati di Pesce

Amalfitano-gratinato seppie  
calamari zucchine 4, 7, 9 € 22,00

Del Pescatore 2, 4, 7, 9 € 23,00

Cacciucco con crostini 2, 4, 7, 9, 10 € 22,00

Trionfo di mare 2, 7, 9, 10 € 24,00

## *Antipasti*

<i>Bruschette al Pomodoro</i>	4	€ 4,00
<i>Crudo San Daniele</i>		€ 11,00
<i>Culatello di Zibello</i>		€ 12,00
<i>Fantasia di mare</i>	2, 4, 7, 9, 10, 14	€ 14,00
<i>Polipo alla Rubens</i>	5, 7	€ 15,00
<i>Sautè di scoglio con crostino</i>	4, 7	€ 12,00
<i>Tagliere Brianzolo con bruschette</i>	4, 12	€ 14,00

*Tutti i salumi sono senza glutine*

## *Primi piatti di terra*

<i>Agnolotti all' albese</i>	4, 5, 12	€ 14,00
<i>Chicche dello Chef con formaggi</i>	4, 5, 13	€ 12,00
<i>Maccheroncini al barolo</i>	4, 5, 13	€ 10,00
<i>Pappardelle al cinghiale</i>	4, 10	€ 13,00
<i>Pasta fresca cacio e pepe</i>	4, 5	€ 12,00
<i>Risotti a piacere</i>	5	€ 15,00
<i>Amatriciana</i>	4	€ 12,00

## *Primi piatti di mare*

<i>La scogliera</i>	4, 7, 9, 14	€ 14,00
<i>Fusilli ai frutti di mare</i>	4, 7, 9, 14	€ 14,00
<i>Strascinati con gamberi</i>	2, 4, 7, 14	€ 14,00
<i>Vermicelli con le vongole veraci</i>	4, 7, 14	€ 15,00
<i>Minimo per due</i>		

## *Secondi di carne*

<i>Brasato di manzo con polenta</i>	10	€ 14,00
<i>Cassoeula</i>	10	€ 15,00
<i>Costata di manzo</i>		€ 21,00
<i>Filetto al pepe verde</i>	4, 5, 8	€ 21,00
<i>Fiorentine scottona o chianina</i>		etto € 5,50
<i>Grigliata mista di carne</i>		€ 16,00
<i>Oso buco dei navigli con polenta</i>	10	€ 14,00
<i>Polenta funghi e uova</i>		€ 12,00
<i>Guanciaie di vitello con polenta</i>	10	€ 15,00

## *Secondi di pesce*

<i>Branzino alla brace</i>	<i>9</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Calamari freschi alla griglia</i>	<i>9</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Fritto di Calamari</i>	<i>4,9</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Fritto misto di mare</i>	<i>2,4,9</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Grigliata mista di pesce</i>	<i>2,7,9</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Grigliata reale di pesce</i>	<i>2</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Orata cartoccio</i>	<i>9</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Spada alla messinese</i>	<i>9</i>	<i>€ 16,00</i>

*Tutti i crostacei sono congelati a bordo*

## *Contorni*

<i>Insalata di carciofi</i>	<i>5</i>	€	<i>6,00</i>
<i>Insalatina mista</i>		€	<i>4,50</i>
<i>Patatine</i>		€	<i>3,50</i>
<i>Puntarelle</i>	<i>5</i>	€	<i>5,00</i>
<i>Rucola con scaglie di grana</i>	<i>5</i>	€	<i>5,00</i>
<i>Verdure alla griglia</i>		€	<i>7,00</i>

## Pizze

<i>Albese - pom. mozz. tartufo grana</i>	4,5	€ 13,00
<i>Brie e speck</i>	4,5	€ 12,00
<i>Caraiibi - pom. mozz. gamberi zucchine</i>	2,4,5	€ 13,00
<i>Cciociara - pom. mozz. carciofi</i>	4,5	€ 10,00
<i>Cheope - pom. mozz. melanzane aromi</i>	4,5	€ 8,00
<i>Del Bosco - pom. mozz. funghi porcini</i>	4,5	€ 10,00
<i>Del casaro - con formaggi misti</i>	4,5	€ 12,00
<i>Lo sfilatino - pom. rucola mozzarella</i>	4,5	€ 12,00
<i>Mediterranea - pom. frutti di mare</i>	2,4,7,9	€ 13,00
<i>Ortolana - pom. mozz. verdure grigliate</i>	4,5	€ 10,00
<i>Parco dei Principi - pom. bufala orig.</i>	4,5	€ 10,00
<i>Primavera - pom. mozz. cotto funghi carciofi</i>	4,5	€ 10,00
<i>Principe De Curtis - pom. mozz. alici</i>	4,5,9	€ 7,00
<i>Rè Artù - pom. mozz. f. porcini bresaola</i>	4,5	€ 13,00
<i>Regina margherita - pom. mozz. aromi</i>	4,5	€ 6,00
<i>Sora Lella - pom. mozz. acciughe orig. pecorino</i>	4,5,9	€ 8,00
<i>Tirolese - pom. mozz. speck</i>	4,5	€ 8,00
<i>Trevisana - pom. mozz. radicchio acciughe</i>	4,5,9	€ 10,00

*La pizza senza glutine per celiaci costa 2,00 in più*

## *Dessert*

<i>Ananas fresco</i>		€ 4,50
<i>Affogati</i>	5	€ 5,00
<i>Babà</i>	4	€ 4,50
<i>Cannolo siciliano</i>	3, 4, 5	€ 4,50
<i>Tiramisù</i>	4, 5	€ 4,50
<i>Torta di carote</i>	4	€ 4,50
<i>Torta di mele</i>	4	€ 4,50
<i>Pastiera napoletana</i>	3, 4, 5	€ 4,50
<i>Ricotta e pistacchio</i>	3, 4, 5	€ 4,50
<i>Sorbetto analcolico</i>		€ 4,50
<i>Strudel di mele</i>	3, 4, 5	€ 4,50
<i>Torta Paesana</i>	3, 4, 5	€ 4,50



## *Vini Bianchi*

<i>Cantina del Taburno - Falanghina Cesco dell'eremo</i>	€ 18,00
<i>Donnafugata - Lighea - Anthilia - La fuga</i>	€ 20-22
<i>Feudi di San Gregorio - Falangina Greco di tufo</i>	€ 18-20
<i>Gavi</i>	€ 15,00
<i>Gewurztraminer</i>	€ 25,00
<i>Lugana Ca dei frati</i>	€ 24,00
<i>Muller di Erice</i>	€ 16,00
<i>Ortrugo Piacentino</i>	€ 12,00
<i>Pigato ligure</i>	€ 20,00
<i>Ribolla Gialla</i>	€ 23,00
<i>Souvignon</i>	€ 23,00
<i>Vermentino di Sardegna</i>	€ 18,00
<i>Vermentino di Gallura</i>	€ 23,00
<i>Vermentino di ligure</i>	€ 21,00
<i>Vermentino di Toscana</i>	€ 20,00
<i>La verdeca</i>	€ 16,00
<i>Pecorino</i>	€ 19,00
<i>Passerina</i>	€ 19,00
<i>Ferriato - Grillo Chardonnay</i>	€ 20,00

*Vino della casa bianco e rosso:*

$\frac{1}{4}$		€ 3,00
$\frac{3}{4}$		€ 9,00
$\frac{1}{2}$	<i>Vino della casa bianco/rosso</i>	€ 6,00

<i>Bonarda cabanon</i>	€ 14,00
<i>Gutturnio</i>	€ 10,00
<i>Lambrusco Ceci</i>	€ 14,00
<i>Lugana Rosé</i>	€ 15,00
<i>Otello</i>	€ 16,00
<i>Rosé Bolgheri</i>	€ 18,00
<i>Rosé Terre lontane</i>	€ 14,00
<i>Schiava Atesina</i>	€ 14,00

*Bollicine*

<i>Bellavista</i>	€ 42,00
<i>Ca dei Frati Brut</i>	€ 24,00
<i>Ca del Bosco</i>	€ 38,00
<i>Cartizze</i>	€ 22,00
<i>Ferrari Perlè</i>	€ 30,00
<i>Mirabella</i>	€ 24,00
<i>Prosecco Rosé</i>	€ 18,00
<i>Prosecco</i>	€ 14,00   16,00

# *Elenco dei 14 allergeni alimentari*

<b>Arachidi e derivati</b> .....	<b>1</b>
<i>(Snack confezionati, creme e condimenti)</i>	
<b>Crostacei</b> .....	<b>2</b>
<i>(Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)</i>	
<b>Frutta a guscio</b> .....	<b>3</b>
<i>(Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)</i>	
<b>Glutine</b> .....	<b>4</b>
<i>(Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)</i>	
<b>Latte e derivati</b> .....	<b>5</b>
<i>(Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)</i>	
<b>Lupini</b> .....	<b>6</b>
<i>(Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari)</i>	
<b>Molluschi</b> .....	<b>7</b>
<i>(Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.)</i>	
<b>Senape</b> .....	<b>8</b>
<i>(Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)</i>	
<b>Pesce</b> .....	<b>9</b>
<i>(Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali)</i>	
<b>Sedano</b> .....	<b>10</b>
<i>(Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)</i>	
<b>Sesamo</b> .....	<b>11</b>
<i>(Semi interi usati per il pane e farine anche se lo contengono in minima percentuale)</i>	
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> .....	<b>12</b>
<i>(Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellat,. funghi secchi, conserve ecc.)</i>	
<b>Soia</b> .....	<b>13</b>
<i>(Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)</i>	
<b>Uova e derivati</b> .....	<b>14</b>
<i>(Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)</i>	