

Ristorante Parco dei Principi

Indirizzo: Via Roma 24 Albiate Brianza

Tel: 0362 913435 992082

Mail: parco-dei-principi@libero.it

Sito: www.parcodeiprincipi.info

Coperto € 3,50

Antipasti

Bruschette al Pomodoro	4	€ 5,00
Carpaccio di spada e tonno	1-3-9	€ 15,00
Cocktail di gamberi	5-8-2-14	€ 12,00
Culatello di Zibello		€ 13,00
Fantasia di mare	2-4-7-9-10-14	€ 15,00
Polipo alla Ruben con scaglie di grana	7-5	€ 15,00
San Daniele con melone		€ 14,00
Tagliere Brianzolo con bruschette	4-12	€ 15,00
Zuppa di cozze con crostino	7-4	€ 12,00
Salmone con crostini	9-4	€ 15,00

Tutti i salumi sono senza glutine

Piatti unici Coordinati di Carne Valtellinese

<i>Bresaola, carpaccio di filetto, verdure</i>		€ 26,00
<i>Culatello, controfiletto al rosmarino, patatine</i>		€ 25,00
<i>Caprese e Roastbeef</i>	5	€ 22,00
<i>Prosciutto e melone con vitello tonnato</i>	5-14-9	€ 22,00

Tutti i salumi sono senza glutine

Piatti unici Coordinati di Pesce

<i>Trionfo di mare pesce misto alla griglia con verdure</i>	2-7-9	€ 25,00
<i>Del Pescatore fritto patatine zuppa di polipo</i>	4-7-9	€ 24,00
<i>Polpo Branzino rucola selvatica scaglie grana</i>	7-9-5	€ 24,00
<i>Amalfitano-gratinato calamari seppie zucchine</i>	2-4-7-9	€ 23,00

Primi piatti

<i>Agnolotti primavera</i>	<i>4-5-14</i>	€ <i>13,00</i>
<i>Gnocchetti alla Sorrento</i>	<i>4-5-14</i>	€ <i>10,00</i>
<i>Spaghetti alla scogliera</i>	<i>4-5-14-2-7</i>	€ <i>14,00</i>
<i>Pasta al pesto alla genovese</i>	<i>3</i>	€ <i>12,00</i>
<i>Strascinati ai gamberi e zucchine</i>	<i>2-4-5-14</i>	€ <i>15,00</i>
<i>Vermicelli con le vongole veraci</i>	<i>4-7-14</i>	€ <i>16,00</i>
<i>Pappardelle ai porcini</i>	<i>4</i>	€ <i>14,00</i>

Secondi di carne

<i>Costata di Fassone</i>		€ <i>21,00</i>
<i>Costolette di Agnello</i>		€ <i>16,00</i>
<i>Filetto alla griglia</i>		€ <i>22,00</i>
<i>Fiorentine di scottona/chianina</i>	<i>etto</i>	€ <i>5,50</i>
<i>Grigliata mista di carne</i>		€ <i>16,00</i>
<i>Roastbeef</i>		€ <i>15,00</i>
<i>Vitello Tonnato</i>	<i>5-14-12</i>	€ <i>13,00</i>

Secondi di pesce

<i>Branzino alla brace</i>	<i>9</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Orata al timo</i>	<i>9</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Calamari freschi alla griglia</i>	<i>7</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Fritto di Calamari</i>	<i>4-7</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Fritto misto di mare</i>	<i>4-2-7</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Grigliata mista di pesce</i>	<i>2-4-9-7</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Grigliata reale di pesce</i>	<i>2-4-9-7</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Seppie e calamari con panurè alla griglia</i>	<i>2-4-9-7</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Spiedini di mare</i>	<i>2-7-9</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tagliata di tonno</i>	<i>9</i>	<i>€ 16,00</i>

Tutti i crostacei sono congelati a bordo

Contorni

<i>Patatine</i>		€	4,00
<i>Insalatina mista</i>		€	5,00
<i>Rucola con scaglie di grana</i>	5	€	5,00
<i>Verdure alla griglia</i>		€	7,00
<i>Insalata di Pomodori</i>		€	4,00
<i>Insalata di carciofi con rucola e grana</i>	5	€	7,00

Pizze

<i>Albese - pom. mozz. tartufo grana</i>	4-5	€ 14,00
<i>Caraiibi - pom. mozz. gamberi zucchine</i>	4-5-2	€ 13,00
<i>Ciocciara - 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>Mediterranea - pom. frutti di mare</i>	4-2-7-9	€ 14,00
<i>Ortolana - pom. mozz. verdure grigliate</i>	4-5	€ 10,00
<i>Parco dei Principi - pomod. bufala orig.</i>	4-5	€ 10,00
<i>Rè Artù pom. mozz. f. porcini bresaola</i>	4-5	€ 14,00
<i>Del casaro con formaggi misti</i>	4-5	€ 13,00
<i>Brie e speck</i>	4-5	€ 12,00
<i>Primavera - pom. mozz. cotto, funghi, carciofi</i>	4-5	€ 11,00
<i>Principe De Curtis - pom. mozz. alici</i>	4-5-9	€ 7,00
<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	€ 11,00

La pizza senza glutine per celiaci costa 2 euro in più

Dessert

<i>Ananas fresco</i>		€ 5,00
<i>Anguria</i>		€ 5,00
<i>Babà</i>	4-14	€ 5,00
<i>Cannolo siciliano</i>	3-4-5-14	€ 5,00
<i>Tiramisù</i>	4-5-14	€ 5,00
<i>Delizia al limone</i>	4-5-14	€ 5,00
<i>Fragole</i>		€ 5,00
<i>La moresca</i>	3-4-5-14	€ 5,00
<i>Macedonia di frutta</i>		€ 5,00
<i>Millefoglie</i>	3-4-5-14	€ 5,00
<i>Ricotta e pere</i>	3-4-5-14	€ 5,00
<i>Sorbetto</i>	5	€ 5,00
<i>Affogati</i>		€ 6,00

Bevande

Vino della casa bianco e rosso:

$\frac{1}{4}$	€ 4,00
$\frac{1}{2}$	€ 6,50
1 Litro	€ 13,00
<i>Birra media chiara</i>	€ 6,00
<i>Birra Piccola</i>	€ 4,00
<i>Bibite</i>	€ 2,50
<i>Acqua</i>	€ 2,50

Vini Bianchi

<i>Feudi di San Gregorio (Falanghina, Greco, Fiano)</i>	€	20,00
<i>Roero Arneis</i>	€	18,00
<i>Donna fugata</i>	€	20,00
<i>Gewurztraminer</i>	€	25,00
<i>Marco Felluga</i>	€	25,00
<i>Lugana Ca dei frati</i>	€	25,00
<i>Lugana Brolettino Ca dei frati</i>	€	28,00
<i>Chardonnay</i>	€	20,00
<i>Ortrugo Piacentino</i>	€	12,00
<i>Pigato ligure</i>	€	22,00
<i>Vermentino di Sardegna</i>	€	18,00
<i>Vermentino di Gallura</i>	€	23,00
<i>Vermentino di Gallura superiore</i>	€	24,00
<i>Vermentino di toscana</i>	€	16,00
<i>La verdesca</i>	€	16,00
<i>Passerina</i>	€	20,00
<i>Pecorino</i>	€	20,00

Bollicine

<i>Bellavista</i>	€ 52,00
<i>Cà del bosco</i>	€ 50,00
<i>Cà dei frati</i>	€ 35,00
<i>Mirabella</i>	€ 34,00
<i>Trento doc - Trento doc Rosee</i>	€ 38,00
<i>Prosecco - Prosecco Rosee</i>	€ 20,00

Vini Rossi

<i>Aglianico</i>	€	18,00
<i>Amarone Tommasi</i>	€	45,00
<i>Barbaresco</i>	€	40,00
<i>Barolo Bussia Soprana</i>	€	45,00
<i>Cantina D'Alba Dolcetto e Barbera</i>	€	da 18,00
<i>Chianti</i>	€	da 18,00 a 25,00
<i>Donna fugata Nero D'Avola</i>	€	22,00
<i>Feroldego Marzemino</i>	€	20,00
<i>Lambrusco Ceci</i>	€	18,00
<i>Morellino Scansano</i>	€	18,00
<i>Nebbiolo d'alba</i>	€	18,00
<i>Nebbiolo/Barbera Bussia Soprana</i>	€	25,00
<i>Piccolo Principe</i>	€	32,00
<i>Primitivo e Negroamaro</i>	€	20,00
<i>Ripasso Montresor</i>	€	20,00
<i>Ripasso Tommasi</i>	€	25,00
<i>Ripasso Villabella</i>	€	23,00
<i>Ronchedone</i>	€	20,00
<i>Rossi di Cabanon</i>	€	da 18,00 a 25,00
<i>Rosso Bolgheri</i>	€	25,00
<i>Rosso Montalcino</i>	€	22,00

Elenco dei 14 allergeni alimentari

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