

ANTIPASTI

PESCE

- Degustazione di Marinati (1-2-3-4-9-11) € 14,00
- Antipasto "Airone Bianco" (1-2-3-4-9-11) € 16,00
- Guazzetto di vongole alla marinara (1-3) € 13,00
- Cocktail di Gamberi (2-3-4-9) € 10,00
- Degustazione Crudità (2-4) € 18,00
- Tentacoli alla piastra con cremoso di patate, carciofini grigliati e pomodorini confit (1-2-3-9) € 14,00
- Crostino con Alici del Cantabrico e Burrata (1-4-7) € 14,00

CARNE

- Misto di affettati e gnocco fritto (2-3) € 13,00
- Carpaccio di manzo con rucola e grana (2-3) € 13,00
- Il Mediterraneo nel piatto: burratina con crudo, pomodorini, rucola e schiacciatina (2-3) € 15,00

PROPOSTA VEGANA

- Vellutata di sedano rapa e patate, nocciole e rosmarino (3-5-11) € 12,00



PESCE

- Spaghetti alle vongole (1-3) € 14,00
- Tagliolini sfiziosi gamberi, zucchine e zafferano (4-3-9) € 13,00
- Passatelli al profumo di mare vongole, pomodorini e rucola (1-2-3-9) € 13,50
- Risotto alla marinara (1-2-4) minimo 2 persone – prezzo a persona € 15,00
- Spaghetti allo scoglio (1-3-4) € 19,50
- Triangoli di branzino con pomodorini, olive taggiasche e fiori di capperò (1-3-4-9) € 14,00
- Tagliolini all'astice (3-4-9) su prenotazione - minimo 2 persone – prezzo a persona € 22,00

CARNE

- Cappellacci di zucca al burro e salvia (2-3-9) € 13,00
- Cappellacci di zucca al ragù (2-3-9-11) € 13,00
- Tagliolini del Contadino funghi, speck e salsiccia (2-3-7) € 13,50
- Tagliatelle al ragù (3-9-11) € 12,00
- Spaghetti alla carbonara (2-3-9) € 12,00



PROPOSTA VEGANA

- Spaghetti al ragù di zucca, noci e salvia fritta (3-5) € 13,00

SECONDI PIATTI

PESCE

- Fritto Misto (1-3-4) € 15,00
- Spiedini Misti (1-3-4) € 14,00
- Tagliata di tonno al sesamo (3-10) € 15,00
- Branzino al sale o alla griglia (3) € 4,50/hg
- Anguilla alla griglia (3) € 5,50/hg
- Grigliata mista (1-3-4) € 16,00
capasanta, spiedino di gamberi e seppie, scampo, gamberone, pescato del giorno
- Catalana (1-2-3-4-9-11) su prenotazione – minino 2 persone – prezzo a persona € 40,00

CARNE

- Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana (2-3) € 16,00
- Filetto di manzo al pepe rosa o alla griglia (2-3) € 20,00
- Grigliata mista (2-3) € 15,00
- Cotoletta alla milanese con patate fritte (1-2-3) € 10,00



PROPOSTA VEGANA

- Sformatino di Melanzane grigliate e Mozzarella di riso (3-5-11) € 12,00

INSALATONE

- Caesar Salad (insalata, pollo, pane, grana, crema di balsamico) (1-7) € 10,00
- Contadina (insalata, tonno, fagioli, uovo sodo, cipolla) (3-4) € 9,00
- Estiva (insalata, tonno, mais, mozzarella, grana) (4-7) € 9,00

CONTORNI

- Insalata mista (3) € 4,00
- Patate Fritte (3) € 4,00
- Patate al forno (3) € 5,00
- Verdure alla griglia (3) € 5,00

PIZZERIA

<ul style="list-style-type: none"> • Schiacciata (1) ROSMARINO, SALE GROSSO 	<ul style="list-style-type: none"> € 3,00 	<ul style="list-style-type: none"> • Patatosa (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATINE FRITTE 	<ul style="list-style-type: none"> € 6,50
<ul style="list-style-type: none"> • Schiacciata Rossa (1) POMODORO 	<ul style="list-style-type: none"> € 3,50 	<ul style="list-style-type: none"> • Parmigiana (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, SCAGLIE DI GRANA 	<ul style="list-style-type: none"> € 7,00
<ul style="list-style-type: none"> • Marinara (1) POMODORO, AGLIO, ORIGANO 	<ul style="list-style-type: none"> € 4,00 	<ul style="list-style-type: none"> • Zingara (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, OLIVE, CIPOLLA, SALAME PICCANTE 	<ul style="list-style-type: none"> € 7,00
<ul style="list-style-type: none"> • Margherita (1-7) POMODORO, MOZZARELLA 	<ul style="list-style-type: none"> € 4,50 	<ul style="list-style-type: none"> • Italiana (1-7) POMODORO, STRACCHINO, POMODORINI, BASILICO, OLIVE 	<ul style="list-style-type: none"> € 7,00
<ul style="list-style-type: none"> • Napoli (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE 	<ul style="list-style-type: none"> € 5,00 	<ul style="list-style-type: none"> • Gustosa (1-7) POMODORO, SCAMORZA, SPECK, ZUCCHINE 	<ul style="list-style-type: none"> € 7,50
<ul style="list-style-type: none"> • Romana (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE 	<ul style="list-style-type: none"> € 5,50 	<ul style="list-style-type: none"> • Caprese (1-7) POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO 	<ul style="list-style-type: none"> € 7,50
<ul style="list-style-type: none"> • Capricciosa (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE 	<ul style="list-style-type: none"> € 6,00 	<ul style="list-style-type: none"> • Tirolese (1-7) MOZZARELLA, SPECK, RADICCHIO, SCAMORZA 	<ul style="list-style-type: none"> € 7,50
<ul style="list-style-type: none"> • Quattro stagioni (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, SALSICCIA 	<ul style="list-style-type: none"> € 6,00 	<ul style="list-style-type: none"> • Nazioni (1-7) MOZZARELLA, CIPOLLA, GORGONZOLA, SALSICCIA 	<ul style="list-style-type: none"> € 9,00
<ul style="list-style-type: none"> • Diavola (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE 	<ul style="list-style-type: none"> € 6,00 	<ul style="list-style-type: none"> • Biancaneve (1-7) MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO 	<ul style="list-style-type: none"> € 9,00
<ul style="list-style-type: none"> • Quattro Formaggi (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTAL, SCAMORZA 	<ul style="list-style-type: none"> € 6,50 	<ul style="list-style-type: none"> • Airone Bianco (1-2-7) MOZZARELLA, GAMBERETTI, POMODORINI, ZUCCHINE 	<ul style="list-style-type: none"> € 10,00
<ul style="list-style-type: none"> • Ortolana (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI 	<ul style="list-style-type: none"> € 6,50 	<ul style="list-style-type: none"> • Calzone farcito (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFINI 	<ul style="list-style-type: none"> € 9,00
<ul style="list-style-type: none"> • Salsiccia e Funghi (1-7) POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, FUNGHI FRESCHI 	<ul style="list-style-type: none"> € 6,50 	<ul style="list-style-type: none"> • Frutti di Mare (1-2-7-14) POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERI, SEPIE, COZZE, VONGOLE 	<ul style="list-style-type: none"> € 11,00

DESSERT

- Sorbetto al limone (1-7) € 3,50
- Sorbetto al caffè (1-7) € 3,50
- Tartufo bianco o nero (1-7) € 4,00
- Coppa gelato (1-3-7-8) € 4,00

DOLCI DELLA CASA

- Crema catalana (1-2-3) € 5,00
- Tiramisù scomposto (1-2-3) € 6,00
- Panna cotta (caramello, frutti di bosco, cioccolato) (2-3) € 5,00
- Millefoglie scomposta con crema al mascarpone e gocce di cioccolato (1-2-3) € 6,00
- Tenerina al cioccolato con gelato alla crema (1-2-3) € 5,00
- Ananas (2-3) € 4,00
- Insalata di frutta (2-3) € 4,00



SERVIZIO E COPERTO € 2,50 A PERSONA

BAR - BEVANDE



•Acqua 0.75L	€ 2,50	•Vino alla spina 0,25	€ 3,50
•Bibita in lattina	€ 2,50	•Vino alla spina 0,5	€ 5,50
•Coca-Cola spina 0,2	€ 2,50	•Vino alla spina 1L	€ 10,00
•Coca-Cola spina 0,4	€ 3,50	•Calice	€ 4,00
•Coca-Cola spina 1L	€ 9,00	•Caffè	€ 1,50
•Birra spina 0,2	€ 3,00	•Caffè d'orzo	€ 1,60
•Birra spina 0,4	€ 4,50	•Caffè Ginseng	€ 1,80
•Birra spina 1L	€ 10,00	•Correzione	€ 0,50
•Birra in bottiglia 0,33	€ 3,50	•Limoncello-Liquerizia	€ 2,50
•Bianca/Rossa 0,33	€ 4,00	•Amari e Grappa	€ 3,00
•Franziskainer 0.5	€ 5,00	•Grappa Barrique	€ 4,00
•Birra in bottiglia 0,66	€ 5,00	•Distillati oltre 7 anni	€ 6,00



AIRONE Bianco
Residence Village

LISTA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (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'alcol etilico 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 (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa a naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali 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) lattiolio.
8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), 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 SO₂ 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.

