

NOTRE CARTE



TERMINAL 50



Tutti i nostri piatti sono fatti in casa • *Tous nos plats sont faits maison*

ANTIPASTI

Parmigiana di melanzane di Campania <i>Parmigiana d'aubergines de Campanie</i>	9,00 €
Carpaccio di pesce spada affumicato con insalata di finocchio e arancia <i>Carpaccio d'espadon fumé, fenouil croquant aux suprêmes d'orange</i>	13,00 €
Mozzarella di bufala, tagliatelle di cetriolo con menta <i>Mozzarella de bufflone et tagliatelles de concombre légèrement mentholées</i>	12,00 €
Zucchine marinate in aceto di Modena e uovo bollito <i>Rosace de courgettes marinées au vinaigre de Modène et œuf de poule mollet</i>	10,00 €

PRIMI

Penne rigate alla Napolitana <i>Penne rigate à la napolitaine</i>	9,00 €
Casarecce alla crema di carciofi, fagioli e pomodori <i>Casarecce à la crème d'artichauts, étuvée de fèves et tomates cerises</i>	13,50 €
Mezzelune capra fresca e coulis di pomodoro <i>Ravioles farcies en demi-lune de chèvre frais, coulis de tomate au miel</i>	14,00 €
Panzerotti funghi e ricotta, insalata olio di noci <i>Panzerotti gratinés aux champignons, mesclun de salade à l'huile de noix</i>	15,50 €
Risotto alla Campidanese <i>Risotto Carnaroli à la campidanese (saucisse aux graines de fenouil et tomates)</i>	15,00 €
Spaghetti alla nduja <i>Spaghetti et nduja* de Calabre (* porc)</i>	14,00 €

SECONDI DI PESCE

Trota alla piastra, pesto di sedano e riso al curry <i>Pavé de truite à la plancha, condiment de céleri en sucré salé, riz blanc au curry</i>	16,50 €
Filetto di orata con olive nere, fregola al cavolfiore e cipolle <i>Filet de daurade aux olives noires, petites pâtes sardes cuisinées au chou-fleur et ciboule</i>	17,50 €

SECONDI DI CARNE

Tartare di manzo "Charolais" (180g) al coltello e patatine fritte <i>Tartare de bœuf Charolais et cornet de frites</i>	
• Tradizionale - <i>Traditionnel</i>	16,50 €
• Italiano - <i>A l'italienne</i>	17,50 €
Scaloppa di vitello alla Milanese, penne fatte in casa alla Napoletana <i>Escalope de veau à la milanaise et penne fraîches maison, sauce napolitaine</i>	19,50 €
Pollo alla cacciatora, polenta al Grana Padano <i>Suprême de pintade à la sauce champignons, légumes et vin, polenta au Grana Padano</i>	16,50 €
Cosciotto di agnello all'aglio, purè di patate dolci e patatine <i>Rouelle de gigot d'agneau à l'ail, mousseline de patates douces et ses chips</i>	18,50 €

(+2,50 € par accompagnement supplémentaire)
(Supplemento contorno + 2,50 €)

FORMAGGI

Bicchierino di formaggio fresco, salsina ai frutti di bosco <i>Verrine de fromage blanc et coulis de fruits rouges</i>	5,00 €
Assortimento di formaggi Italiani (Gorgonzola e camembert di bufala) <i>Assiette de gorgonzola et camembert de bufflonne</i>	7,00 €

DOLCI

Bavarese di castagne e amarene, tegola alle mandorle <i>Bavaroise de marrons à l'amarena, tuile croustillante aux amandes</i>	7,50 €
Panna cotta alla vaniglia, caramello morbido alle spezie <i>Panna cotta à la vanille et son caramel mou aux épices méditerranéennes</i>	7,00 €
Cremoso al cioccolato Valrhona® <i>Dôme crémeux au chocolat "Ariaga noir" de la maison Valrhona®, neige à l'huile d'olive</i>	8,00 €
Macedonia di frutta al Campari <i>Découpe de fruits frais aromatisés au Campari</i>	7,00 €
Caffè o tè «Terminal 50» con mini pasticcini <i>Café ou thé gourmand du Terminal 50</i>	7,50 €
Tiramisù dello Chef <i>Tiramisù selon l'inspiration du moment</i>	7,00 €

LA FORMULE DU SOIR

27,50 €

Parmigiana di melanzane di Campania
Parmigiana d'aubergines de Campanie

o/ou

Zucchine marinate in aceto di Modena e uovo bollito
Rosace de courgettes marinées au vinaigre de Modène et œuf de poule mollet

• • •

Casarecce alla crema di carciofi, fagioli e pomodori
Casarecce à la crème d'artichauts, étuvée de fèves et tomates cerises

o/ou

Trota alla piastra, pesto di sedano e riso al curry
Pavé de truite à la plancha, condiment de céleri en sucré salé, riz blanc au curry

o/ou

Pollo alla cacciatora, polenta al Grana Padano
Suprême de pintade à la sauce champignons, légumes et vin, polenta au Grana Padano

• • •

Assortimento di formaggi Italiani (Gorgonzola e camembert di bufala)
Assiette de gorgonzola et camembert de bufflonne (supplément de 5€)

• • •

Panna cotta alla vaniglia, caramello morbido alle spezie
Panna cotta à la vanille et son caramel mou aux épices méditerranéennes

o/ou

Macedonia di frutta al Campari
Découpe de fruits frais aromatisés au Campari

o/ou

Tiramisù dello Chef
Tiramisù selon l'inspiration du moment

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux
pour suivre nos actualités et offres spéciales !



@HotelParKest



@hotelparkest



@arteloge_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants



Hôtel ParKest