

CIBO




Almondo Nuovo aderisce al programma AIC
Alimentazione Fuori Casa senza glutine



FRITTO

Cervella fritte 	9
Cozze fritte in pastella  Piatto tipico pugliese con uovo, aglio e prezzemolo	10
Carciofi fritti  	10
Cacio fritto   Antica ricetta abruzzese realizzata con pecorino semistagionato impanato	10



ANTIPASTO

- Tigella con mortadella e “cunza”**  10
Focaccina tipica modenese con mortadella e un battuto di lardo e rosmarino
- Vitello Tonnato**  10
Tipico antipasto piemontese alla maniera antica
- Tonno di gallina**  9
Antipasto tipico della cucina piemontese che prevede la cottura della gallina nel brodo e la conservazione sott'olio
- Brandacujun**  11
Piatto ligure a base di baccalà mantecato con patate
- Frittata di pasta**  9
Frittata di bucatini o spaghetti con piselli e scamorza







PRIMO PIATTO

Tutti i primi sono disponibili nella variante senza glutine









- Rigatoni alla gricia** 13
Primo piatto tipico della cucina laziale, è preparato con guanciale, pecorino e pepe nero
- Tajarin alla salsiccia** 13
Pasta fresca all'uovo condita con un ragù rosso di salsiccia di maiale
- Linguine al ragù di pesce** 15
Ricetta abruzzese della Costa dei Trabocchi, tra Ortona e Vasto
- Mandilli al pesto**  12
Ricetta tipica ligure con pesto di basilico e “fazzolettone” di pasta all'uovo
- Pasta e fagioli**  11

SECONDO PIATTO

- Stinco di maiale al forno  14
- Brasato di vena con carote e cipollotti  16
Tipica ricetta piemontese a base di carne cotta nel vino
- Sgombro arrosto  13
Piatto siciliano con pesce azzurro, olio, limone e prezzemolo
- Baccalà fritto  14
Piatto partenopeo fritto con la pastella
- Frico friulano   12
Tortino a base di patate, formaggio Montasio e cipolle, tipico della cucina della Carnia


CONTORNO

- Asparagi al burro   7
Asparagi bolliti e spadellati con crema di burro
- Insalata di cavolo rosso   7
Cavolo crudo condito con sale e limone
- Catalogna arraganata   7
Catalogna spadellata con pomodorini, capperi, aglio e pangrattato
- Scarola ripassata  7
Scarola spadellata con acciuga, capperi, pinoli, uva passa e aglio

DOLCE

Panna cotta  5
Tipico dolce al cucchiaino piemontese a base di panna, latte e zucchero con glassa di caramello

Arance caramellate   5
Tipico dolce siciliano con arance pelate al vivo e scorza leggermente candita

Zuppa inglese  6
Classico dolce al cucchiaino dell'Emilia Romagna a base di crema pasticcera e al cioccolato, pan di spagna e alchermes

Barchiglia  5
Crostanti di mandorle con glassa al cioccolato tipica della Puglia

Brutti e buoni con barbera chinato  8

Gelato  5
Il gelato di Alberto Marchetti senza glutine per Almondo Nuovo

Acqua ½ litro 2

Caffè 2

Coperto 2

A pranzo da lunedì a venerdì coperto e acqua 1/2 litro inclusi

Vegano 

Vegetariano 

Senza glutine 

Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale. Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. I prezzi sono espressi in euro.