

COMBO MENÙ

PASTA MENÙ

Un primo piatto e un dolce a scelta
con acqua oppure bibita
oppure birra piccola
oppure bicchiere di vino

25 €

*One first dish and one dessert of choice,
with water or soft drink
or small beer or a glass of wine*

HENRY MENÙ

Un piatto unico e un dolce a scelta
con acqua oppure bibita
oppure birra piccola
oppure bicchiere di vino

28 €

*One single dish and one dessert of choice,
with water or soft drink
or small beer or a glass of wine*

PINSA MENÙ

Pinsa MARGHERITA 2.0
con acqua oppure bibita
oppure birra piccola
oppure bicchiere di vino

16 €

*Pinsa Margherita 2.0
with water or soft drink
or small beer or a glass of wine*

DESSERT

Tiramisù * (1-3-7)
Tiramisu
6 €

Cremoso ai 3 cioccolati * (3-7)
Chocolate soufflé
6 €

Crema all'amaretto * (3-7-13)
Almond amaretto mousse
6 €

Torta di mele fatta in casa con gelato alla crema * (1-3-7)
Homemade apple cake with custard ice cream
6 €

Sorbetto al limone * (7)
Lemon sorbet
6 €

Ananas fresco
Fresh pineapple
7 €

Sbrisolona artigianale con grappa (1-3-7-13)
Artisan sbrisolona - almond crunchy tart with grappa
9 €

BEVERAGE

Acqua microfiltrata gassata o naturale
Microfiltered water
3 €

Acqua minerale in bottiglia gassata o naturale
Mineral water
4 €

Soft drink
4 €

Vini al calice
Wine glass
da 5 €

Birra in bottiglia
Bottled beer
da 5 €

Caffè
Coffee
2 €

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine / Cereal containing gluten
2. Crostacei / Shellfish
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soy
7. Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy

8. Sedano / Celery
9. Senape / Mustard
10. Solfiti / Sulfites
11. Sesamo / Sesame seeds
12. Lupini / Lupines
13. Frutta a guscio / Nuts
14. Molluschi / Molluscs
15. Salse: chiedere al personale / Sauces: ask the staff

I piatti contrassegnati con un asterisco (*) sono surgelati all'origine. I nostri piatti potrebbero contenere tracce di glutine / Products marked with a star key (*) might be frozen at origin. Our dishes may contain traces of gluten.

1859
RESTAURANT
DUNANT HOTEL

MENÙ



ANGOLO GOURMET

Flan di patate e formaggio
con fonduta di Pecorino, pepe nero e chips di pancetta * (7)
*Potato and cheese souffle
with Pecorino fondue, black pepper and crispy pancetta*
14 €

Prosciutto crudo di Parma
con gnocco fritto e mostarda di mele * (1-7-9-13)
*Parma prosciutto with gnocco fritto (fried dough)
and apple mostarda*
15 €

Crema di zucca, cialda al rosmarino
e profumo di tartufo * (1)
Pumpkin purée, rosemary waffle and a touch of truffle
14 €

Bruschetta con pomodoro fresco e basilico (1)
Bruschetta with tomato and basil
8 €

PRIMI PIATTI

Fusilli di Gragnano
al pomodoro San Marzano e basilico (1)
Fusilli with tomato sauce and basil
13 €

Tagliatelle ai funghi porcini trifolati * (1)
Tagliatelle with sautéed porcini mushrooms
16 €

Tortelli di zucca alla mantovana * (1-3-7-9-13)
Pumpkin tortelli with butter
16 €

Vialone Nano mantecato
con salamella, Valpolicella rosso e Grana Padano (7-8-10)
*Vialone Nano risotto with sausage,
Valpolicella red wine and Grana Padano*
16 €

Minestrone di verdure
con olio extravergine e bruschette * (1-8)
Vegetables soup with evo oil and bruschetta
10 €

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con rucola,
aceto balsamico e patate al forno * (10-13)
*Beef steak tagliata with rocket,
balsamic vinegar and baked potatoes*
22 €

Cotoletta di pollo 200 gr.
con patatine * (1-13)
200 gr. chicken schnitzel with fries
19 €

Stracotto di manzo alla mantovana
con polentina alla griglia (8-10)
Typical beef stew with grilled polenta
19 €

Filetto di branzino alla griglia oppure
alla mediterranea
con pomodoro, olive e capperi
e contorno di spinaci * (4)
*Grilled sea bass fillet or mediterranean
sea bass fillet with tomato, olives and capers
served with spinach*
22 €

PIATTI UNICI

ALETTE DI POLLO PICCANTI
Alette di pollo con salsa piccante
con patate fritte * (13)
Spicy chicken wings and fries
12 €

CHICKEN SALAD
Insalata verde, pollo alla griglia, uovo sodo,
pomodoro fresco, bacon croccante,
scaglie di Grana e salsa Caesar * (3-7-15)
*Salad with lettuce, grilled chicken, hard boiled egg,
tomato, bacon, Grana Padano and Caesar dressing*
16 €

FALL BURGER
Burger di Fassona 200 gr, morbido bun,
crema al Pecorino e pepe nero,
cipolla caramellata e bacon
servito con patate fritte * (1-7-13)
*Beef burger, bun bread, Pecorino and black pepper sauce,
caramelize onions and crispy bacon
served with fries*
18 €

PINSA GOURMET

MARGHERITA 2.0
Pinsa romana croccante con salsa di pomodoro,
mozzarella, basilico e olio evo * (1-6-7)
*Crunchy Roman pinsa topped with tomato sauce,
mozzarella, basil and evo oil*
12 €

PINSA ITALY
Pinsa romana croccante con mozzarella,
pomodoro fresco, olive e rucola * (1-6-7)
*Crunchy Roman pinsa topped with mozzarella,
fresh tomato, olives and rocket*
14 €

PINSA AUTUNNO
Pinsa romana croccante con mozzarella,
fichi e prosciutto crudo * (1-6-7)
*Crunchy Roman pinsa topped with mozzarella,
figs and Parma ham*
15 €

CONTORNI

Patate fritte o
al forno* (13)
Fries or baked potatoes
5 €

Insalata mista
Salad
6 €

Olive all'ascolana*
6pz (1-3-7-8-13)
Stuffed
olives (6pcs)
5 €

Spinaci
all'extravergine
Spinach
with olive oil dressing
6 €

Pane e coperto - Bread and service
3 €

