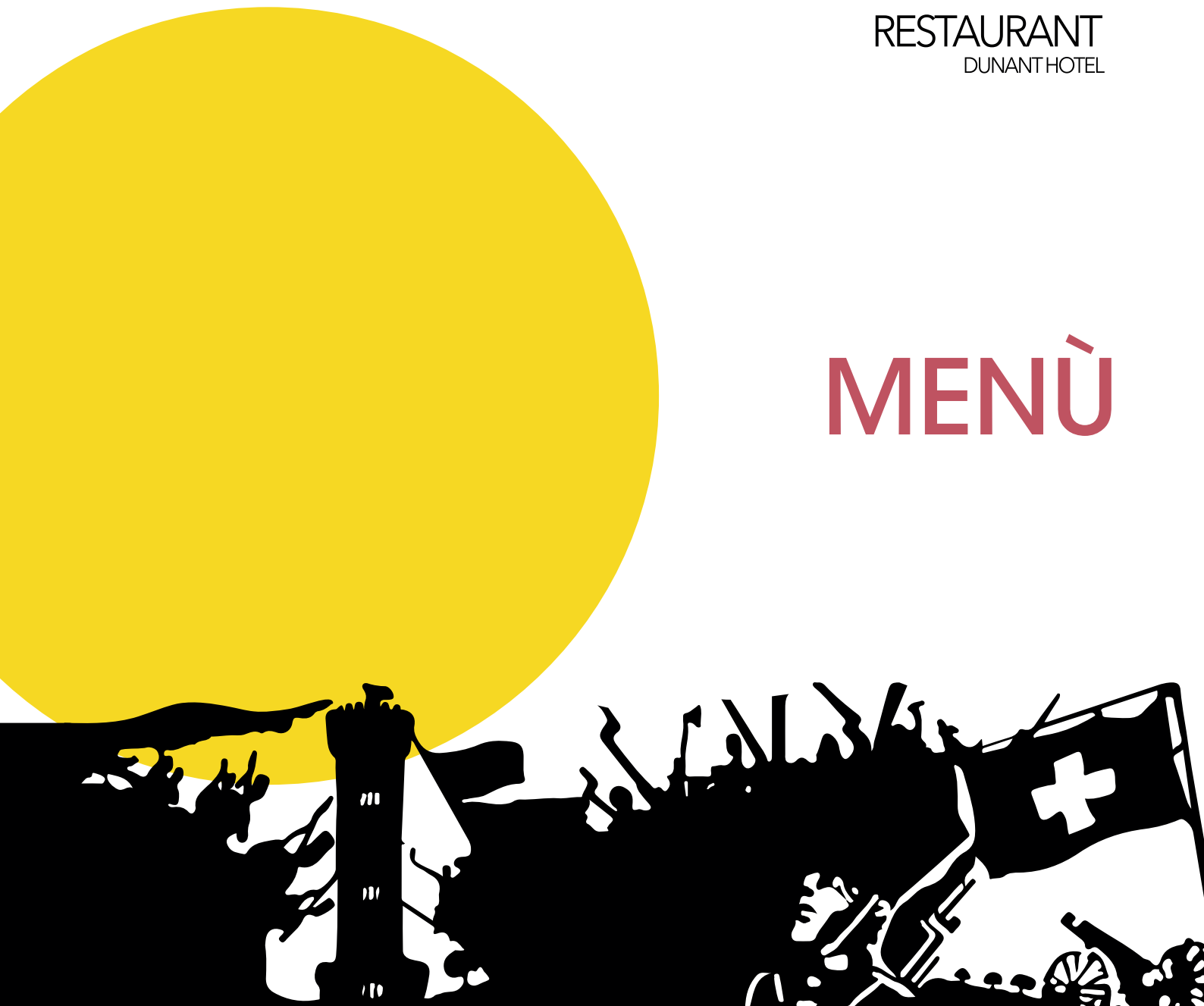


1859

RESTAURANT
DUNANT HOTEL

MENÙ



COMBO MENÙ

PASTA MENÙ

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

€ 26,00

*One first 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

€ 16,00

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

ANGOLO GOURMET

GRAN TAGLIERE 1859

Salame nostrano, culaccia di Parma, formaggella, gorgonzola,
flan caldo ai funghi, pomodoro confit (1-3-7)

*Local salami, Parma culaccia, formaggella, gorgonzola cheese,
warm mushroom flan, confit tomatoes*

€ 15,00

Piadina con culaccia di Parma, rucola,
crumble di Grana Padano
e aceto balsamico (1-7-10)

*Piadina with Parma culaccia, rocket, Grana Padano crumble
and balsamic vinegar*

€ 16,00

NELL'ATTESA

Bruschetta con pomodoro fresco e basilico (1)

Bruschetta with tomato and basil

€ 8,00

LA TRADIZIONE MANTOVANA

Tortelli di zucca alla mantovana
con burro e salvia croccante * (1-3-7-9-13)

Traditional pumpkin tortelli with butter and crispy sage
€ 16,00

Riso alla Pilota (1-7-8)

"Alla Pilota" rice with sausage and Grana Padano
€ 14,00

Lombata di maialino 70°
al ristretto di Valpolicella
con patate al forno (1-7)

*Slow cooked pork loin with Valpolicella wine reduction
and baked potatoes*
€ 19,00



PRIMI PIATTI

Pacchero di Gragnano
al pomodoro San Marzano e basilico (1)
Paccheri with tomato sauce and basil
€ 14,00

Tagliatelle fresche
al ragù alla bolognese * (1-7-8-10)
Fresh tagliatelle with Bolognese sauce
€ 15,00

Fusilli gragnanesi
al pesto con fagiolini e patate (1-3-7-13)
Fusilli from Gragnano with pesto, green beans and potatoes
€ 15,00

Zuppa di cereali e legumi * (1-8)
Cereal and legumes soup
€ 12,00

GLUTEN FREE

Pennette al pomodoro e basilico
Gluten free pasta with tomato and basil
€ 14,00

PIATTI UNICI

Cotoletta di pollo

con patate al forno e maionese al limone * (1-3-13)

Chicken schnitzel with baked potatoes and lemon mayonnaise

€ 20,00

Turbante di spigola alla mediterranea

con pomodorini, olive, capperi e spinaci all'olio * (1-4-7)

*Mediterranean seabass fillet with cherry tomatoes,
olives, capers and sautéed spinach*

€ 22,00

CHICKEN SALAD

Insalata verde, petto di pollo alla griglia,
bacon croccante, uovo sodo, crostini

e salsa Caesar * (1-3-7-13-15)

*Lettuce, grilled chicken, bacon, hard-boiled egg,
croutons and Caesar dressing*

€ 18,00

1859 BURGER

Burger di Fassona 200 gr, morbido bun,
crema al gorgonzola, pomodoro fresco, bacon
servito con patatine fritte e salsa BBQ * (1-3--7-13)

*Beef burger, brioche bun, gorgonzola sauce,
fresh tomato, bacon served with fries and BBQ sauce*

€ 18,00

GRILL

Tagliata di manzo 200g
con rucola, sale Maldon e aceto balsamico (10)

*Beef steak tagliata with rocket,
Maldon salt and balsamic vinegar*

€ 22,00

Petto di pollo 200g *

200g chicken breast

€ 18,00

Galletto marinato
al lime e rosmarino

Rosemary and lime grilled cockerel

€ 19,00

Filetto di branzino 150g * (4)

150 gr sea bass fillet

€ 20,00

I nostri piatti grill sono accompagnati da patate al forno
Our grill dishes are served with baked potatoes

PINSA ROMANA

MARGHERITA 2.0

Pinsa romana croccante con salsa di pomodoro,
mozzarella fiordilatte e origano * (1-6-7)

*Crunchy Roman pinsa topped with tomato sauce,
fiordilatte mozzarella and oregano*

€ 12,00

PINSA ITALY

Pinsa romana croccante con mozzarella fiordilatte,
pomodoro fresco, olive e rucola * (1-6-7)

*Crunchy Roman pinsa topped with fiordilatte mozzarella,
fresh tomato, olives and rocket*

€ 15,00

PINSA EMILIA

Pinsa romana croccante con mozzarella fiordilatte,
culaccia di Parma e pomodori confit * (1-6-7)

*Crunchy Roman pinsa topped with fiordilatte mozzarella,
Parma culaccia and confit tomatoes*

€ 16,00

CONTORNI

Patate al forno

Baked potatoes

€ 5,00

Patate fritte * (13)

Fries

€ 5,00

Insalata mista

Salad

€ 6,00

Fagiolini all'extravergine *

Green beans with olive oil dressing

€ 6,00

ff

SOLO LE COSE
CHE NON CONOSCETE
CAMBIERANNO
LE VOSTRE VITE

ff

DESSERT

Tiramisù homemade al cucchiaino (1-3-7)

Homemade tiramisu

€ 6,00

Cannolo alla siciliana (1-7-13)

Sicilian cannoli

€ 6,00

Sorbetto alla fragola (1-7-13)

Strawberry sorbet

€ 6,00

Sbrisolona con grappa (1-3-7-13)

Sbrisolona with grappa

€ 9,00

Ananas fresco

Fresh pineapple

€ 7,00

PER CONCLUDERE

Caffè con biscotteria (1-3-7-13)

Coffee with fine pastries

€ 2,00

Moscato d'Asti

€ 5,00



BEVERAGE

Acqua microfiltrata gassata o naturale

Still or sparkling microfiltered water

€ 3,00

Acqua minerale in bottiglia
gassata o naturale

Still or sparkling mineral water

€ 4,00

Bibite in lattina

Soft drink

€ 4,00

Birra in bottiglia

Bottle of beer

da•from € 5,00

Vini al calice

Glass of wine

da•from € 5,00

Grappa

da•from € 5,00

Amari - Liquori

Bitters - Spirits

da•from € 5,00



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 products

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

I piatti contrassegnati con un asterisco (*) potrebbero essere 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.*

