



Salotto Orsini

CENA

Italiano

Aperitivo

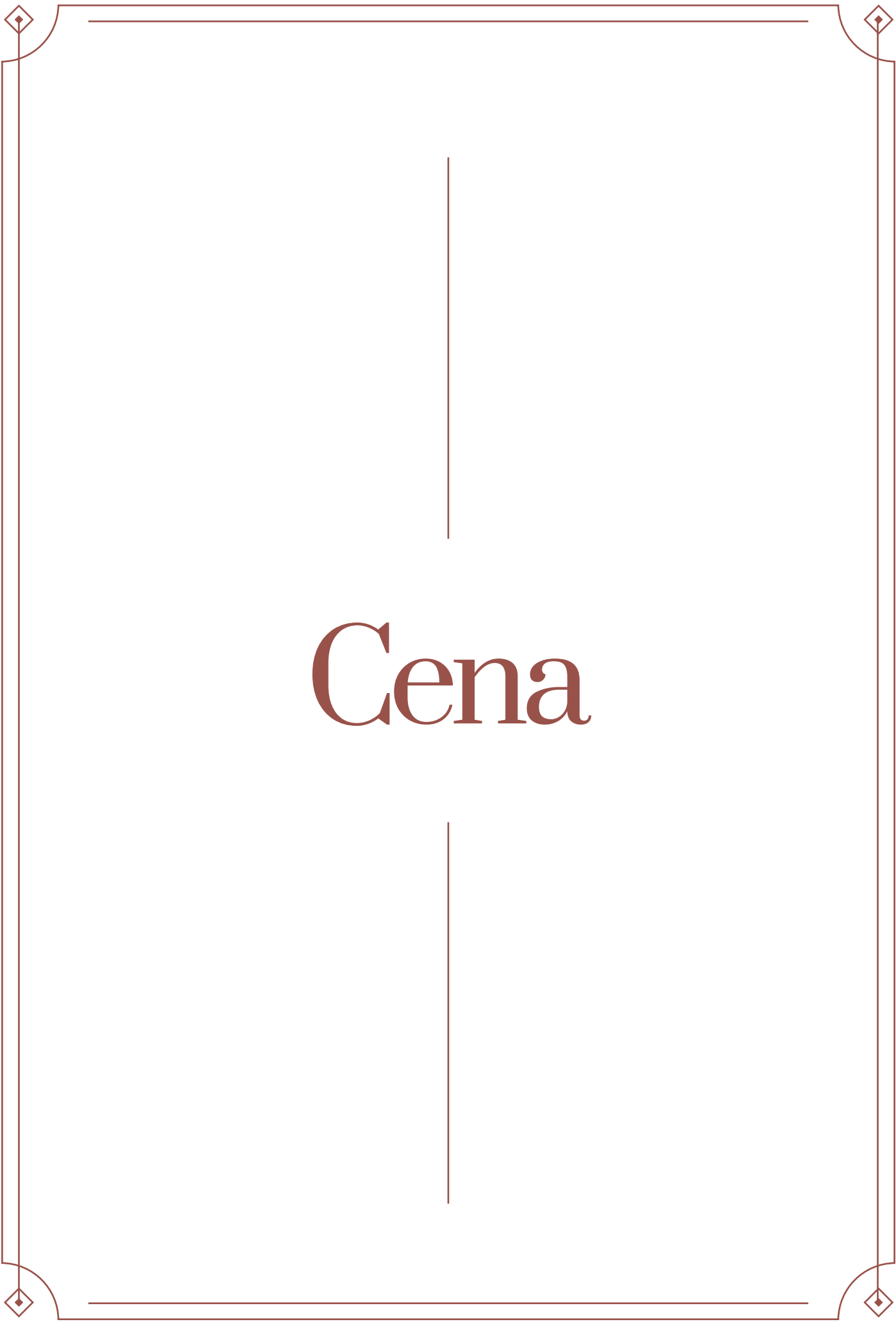
DALLE 18 ALLE 20

Pane e pomodoro ¹	5
Hummus di ceci ^{3,10}	5
Pane, burro e acciughe ^{1,4,8}	9
Acciughe e salsa verde ^{1,4}	8
Pinzimonio ⁴	4
Taglieri di salumi e formaggi ⁸	25
Pizza nuvola rossa con burrata e basilico* ^{1,8}	7
Pizza nuvola bianca con vitello tonnato e rucola* ^{1,3,4}	8
Pizza nuvola bianca con gambero in salsa cocktail e lattuga* ^{1,2,3}	8

* I prodotti potrebbero essere abbattuti e/o congelati, per informazioni chiedere al personale.

Lista Allergeni

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (salvo eccezioni specifiche come la gelatina)
5. Molluschi e prodotti a base di molluschi
6. Arachidi e prodotti derivati;
7. Soia e prodotti derivati;
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
10. Sedano e prodotti derivati
11. Senape e prodotti derivati;
12. Semi di sesamo e prodotti derivati;
13. Lupino e prodotti a base di lupino.
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Cena

Le Carni

Vitello tonnato ^{3, 4}	16
Tartare di manzo, senape e rucola selvatica ¹¹	14
Polpette "ai ferri" e melanzane all'aceto* ^{1, 3, 8, 10}	16
Polpette al pomodoro* ^{1, 3, 8, 10}	12

I Pesci

Cocktail di gamberi* ^{2, 3}	16
Club sandwich di granchio ^{1, 2, 3, 8, 10}	25
Baccalà mantecato e pomodoro arrosto* ⁴	16

I Vegetali

Zuppa fredda di pomodoro, caprino e dragoncello ⁸	15
Ceci e pesto di basilico ^{8, 9}	12
Pappa al pomodoro ^{1, 10}	12
Giardiniera ^{10, 14}	7
Parmigiana di melanzane* ^{1, 3, 6, 8, 10}	12

I Caldi

Gnocchi alla romana, parmigiano e salvia* ^{1, 3, 8}	11
Lasagna della tradizione* ^{1, 3, 8, 10}	11

I Freddi

Selezione di affettati	25
Selezione di formaggi ⁸	30
Prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi	
Agostino-Messina.....	20
Cuor di Paganica	
Fratelli De Paulis-Paganica	15

* I prodotti potrebbero essere abbatutti e/o congelati, per informazioni chiedere al personale.



Le Delizie

Tiramisù* 1, 3, 8	8
Panna cotta 8	7
Crostatina crema e frutta 1, 3, 8, 9	8
Lingotto di cioccolato* 1, 3, 8	8
Tarte Tatin* 1, 3, 8	7

* I prodotti potrebbero essere abbatutti e/o congelati, per informazioni chiedere al personale.



Drink & Wine

I Drink

Le Bevande:

Acqua Orsini Platinum 50 cl.	4
Bibite	5
Succo di frutta.....	5
Spremuta.....	6

Le Birre

Birra 1664 Blanch	7
Birra Angelo Poretti l'Originale	7
Birra Angelo Poretti Zero	7

La Caffetteria

Caffè Salotto Orsini by La Messicana	3
Cappuccino	3,5
Tisana	5

I Digestivi

Amaro	6
Grappa	6

I Vini

Le Bollicine:

Muratori Franciacorta (Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco), Azienda Muratori (Lombardia)	12 / 54
Prosecco extra Dry (100% Glera), Azienda Giorgio Buffon - Veneto	8 / 31

Champagne:

Ruinart brut (Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay),
Maison Ruinart - Francia 20 / 130

Ruinart brut Rosé - (Chardonnay, Pinot nero),
Maison Ruinart - Francia 175

I Bianchi:

Ebalus (Erbaluce di Caruso), Azienda Crosio - Piemonte 8 / 29

Chardonnay (Chardonnay), Azienda Il Falchetto - Piemonte 8 / 26

Costa delle rose (Arneis), Azienda Marchisio - Piemonte 8 / 32

Mont Mes - (Gewürztraminer), Azienda Castelfeder - Trentino 8 / 30

Hey French - (multivintage: Garganella, Pinot bianco, Sauvignon),
Azienda Pasqua - Veneto 13 / 65

Campanelle (Falanghina), Azienda Casa Setaro - Campania 8 / 26

Petrizza (Fermentino di Gallura),
Azienda Masone Mannu - Sardegna 8,5 / 39

I Rosati:

Rosato (Syrah), Azienda Poggioargentiera - Toscana 8 / 28

Rosamora (Malvasia nera), Azienda PaoloLeo - Puglia 8 / 32

I Rossi:

Mungalat (Nebbiolo Mongaletto), Azienda Marchisio - Piemonte 8,5 / 35

Rieder (Lagrein), Azienda Castelfeder - Trentino 8 / 38

Buchholz (Pinot nero), Azienda Castelfeder - Trentino 9 / 45

Valpolicella DOC (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina),
Azienda Pasqua - Veneto 8 / 34

Munazei rosso (Pedirosso), Azienda Casa Setaro - Campania 8 / 34



Cocktail

I Grandi Classici

Negroni

Bitter, Vermouth, Gin 12

Gin Tonic

Gin, Tonic Water Orsini 12

Garibaldi

Bitter, Succo d'arancia 12

Margarita

Tequila, Dry Curacao, Lime 12

Whisky Sour

Bourbon, Succo di limone, Zucchero, Foamer 12

Spritz

Aperol/Bitter/Selcet, Prosecco, Soda Orsini 10

Martini cocktail

Dry Gin/Vodka, Vermouth Dry 12

Paloma

Tequila, Agave, Lime, Soda Pink Grapefruit Orsini 12

Americano

Bitter, Vermouth, soda Orsini 12

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer Orsini 12

Milano-Torino

Bitter, Vermouth 12

Le Nostre Proposte

Kogarashi

London n.3, Umesu, Lapsang Souchong, Citrico, Foglia di Shiso 15

Ortoliquido

Sipsmith, Liquore di Pomodoro, Olio al Basilico 13

Alta tensión

Tequila Reposado, Salty Jalapeño, Ancho Reyes, Lime fresco,
Sechuan Bottoms..... 17

Sacred Wood

Bourbon infuso alla Ciliegia, Palo Santo, Peachaud Bitter
e gocce di Assenzio..... 17

Luna Amara

Amaro Camatti, Campari, Soda Homemade di Honey Moon..... 15

Haitian Blood

Vodka, Clarin Comunal, Spezie, Lime, Pomodoro..... 15

Sombra Rosada

Herencia de Sanchez, Salty Honey and Ginger, Lime,
Soda Spicy Watermelon Orsini..... 13



Brunch

SOLO DOMENICA

Bevanda calda

Succo di frutta o spremuta

Cestino dei lievitati ^{1, 3, 8, 9}

Confettura

Toast ^{1, 8}

Uova ³

in camicia, strapazzato o omelette

Calice di bollicine

42

Menu Bimbi

Bibita

Toast ^{1, 8}

Pinzimonio ¹⁰

Brioche 30gr ¹

15

Lista Allergeni

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (salvo eccezioni specifiche come la gelatina)
5. Molluschi e prodotti a base di molluschi
6. Arachidi e prodotti derivati;
7. Soia e prodotti derivati;
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
10. Sedano e prodotti derivati
11. Senape e prodotti derivati;
12. Semi di sesamo e prodotti derivati;
13. Lupino e prodotti a base di lupino.
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

COMUNICAZIONE:

Le preparazioni sono realizzate in un unico laboratorio, nel quale non è possibile garantire una separazione totale degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili.

Pur applicando integralmente le procedure previste dal piano di autocontrollo HACCP, non è possibile escludere la presenza, anche in tracce, di allergeni diversi da quelli indicati per la singola preparazione.

Si invita la gentile clientela a segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione.