



# Salotto Orsini

PRANZO

Italiano

# Pranzo

DALLE 11 ALLE 15

## Le Carni

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Vitello tonnato <sup>3, 4</sup> .....                                                 | 16 |
| Tartare di manzo, senape e rucola selvatica <sup>11</sup> .....                       | 14 |
| Insalata di pollo con avocado, semi,<br>maionese alla senape * <sup>3, 11</sup> ..... | 13 |
| Polpette al pomodoro* <sup>1, 3, 8, 10</sup> .....                                    | 12 |

## I Pesci

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Insalata di tonno*, patate, prezzemolo e aceto <sup>4</sup> .....                       | 14 |
| Salmone selvaggio marinato*, avocado<br>e pane casereccio tostato <sup>1, 4</sup> ..... | 17 |
| Insalata di manzancolle*, lattuga romana e salsa rosa <sup>2, 3</sup> ....              | 14 |

## I Vegetali

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Insalata di pomodori, basilico, limone e caprino <sup>8</sup> ..... | 10 |
| Insalata russa <sup>3, 10</sup> .....                               | 5  |
| Parmigiana di melanzane* <sup>1, 3, 6, 8, 10</sup> .....            | 12 |
| Zucchine marinate, yogurt e menta <sup>8</sup> .....                | 7  |
| Pappa al pomodoro <sup>1, 10</sup> .....                            | 12 |

## I Freddi

Cuor di Paganica e mozzarella di bufala "Barlotti" <sup>8</sup> ..... 16

## I Caldi

Gnocchi alla romana, parmigiano e salvia\* <sup>1, 3, 8</sup> ..... 11

Lasagna della tradizione\* <sup>1, 3, 8, 10</sup> ..... 11

## Dal Banco

Club sandwich <sup>1, 3, 8, 11</sup> ..... 17

Toast

Prosciutto cotto San Giovanni e Comtè <sup>1, 8</sup> ..... 7

Tramezzini\* <sup>1, 2, 3, 4, 8, 11</sup> ..... da 5

\* 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. .... | 2 |
| 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 ..... | 2   |
| Caffè americano .....                      | 3   |
| Cappuccino .....                           | 3,5 |
| Latte macchiato .....                      | 4   |
| Tisana .....                               | 5   |

### I Digestivi

|              |   |
|--------------|---|
| Amaro .....  | 6 |
| Grappa ..... | 6 |

## I Vini

### Le Bollicine:

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Muratori Franciacorta ( Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco),<br>Azienda Muratori (Lombardia) ..... | 12 / 54 |
| Prosecco extra Dry (100% Glera),<br>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,  
Sichuan 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 <sup>1, 3, 8, 9</sup>

Confettura

Toast <sup>1, 8</sup>

Uova <sup>3</sup>

in camicia, strapazzato o omelette

Calice di bollicine

42

## Menu Bimbi

Bibita

Toast <sup>1, 8</sup>

Pinzimonio <sup>10</sup>

Brioche 30gr <sup>1</sup>

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 SO<sub>2</sub>, 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.**