

RISTORANTE

# IL CAMPIELLO

## ANTIPASTI **starters**

Salmone norvegese marinato e cotto in stile tataki con Gazpacho verde (4,9,12) € 14

Marinated Norwegian Salmon cooked tataki style with green Gazpacho GF

Flan di Zucca, fonduta di Taleggio dop, mandorle tostate (3,5,7,8) € 14

Pumpkin flan, creamy Taleggio cheese fondue, toasted almonds VE, GF

Gamberi reali sauté in zuppetta thai al latte di cocco (2,4,14) € 14

Sautéed King Prawns in Thai coconut milk and lemongrass soup GF

Vitello tonnato alla Piemontese (3,4,7,9) € 14

Piedmont-style chilled sliced veal with smooth tuna sauce

Petto d'Anatra con patate dolci e Tartufo nero estivo (5,7,8) € 16

Duck Breast with sweet potatoes and black summer Truffle GF

Prosciutto di Parma 24 mesi, fichi e mozzarella di bufala dop (1,7) € 16

Parma ham aged 24 months, figs and buffalo mozzarella DOP

## [ **PRIMI PIATTI** **pasta dishes** ]

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Vellutata di zucca con crostone di pane al timo (1)                              | € 12 |
| Velvety Pumpkin soup with thyme scented toasted bread                            | VG   |
| Risotto allo Zafferano, Capesante*, profumo di liquirizia (4,9,14)               | € 18 |
| Saffron Risotto, Scallops* and note of licorice                                  | GF   |
| Tagliolini al Cacao fatti in Casa con Scampi* e Finferli (1,2,3,8,9,12)          | € 18 |
| Homemade Cocoa Tagliolini with Scampi* and Chanterelles                          |      |
| Tortellini di Valeggio alla crema di Padano e sugo di arrosto (1,7,9)            | € 18 |
| Tortellini with traditional meat filling, Parmesan cheese fondue and roast sauce |      |
| Maccheroncini freschi alla Carbonara(1,3,7)                                      | € 16 |
| Homemade maccheroni pasta Carbonara                                              |      |
| Spaghetti cacio, pepe e fichi (1,7)                                              | € 16 |
| Traditional Spaghetti «Cacio e Pepe» with black figs                             | VE   |

Tutti i nostri piatti di pasta sono disponibili in versione GLUTEN FREE

All our pasta dishes are available GLUTEN FREE

VE = VEGETARIAN

VG = VEGAN

GF = GLUTEN FREE

## [ SECONDI PIATTI **main courses** ]

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Galletto alla Diavola in salsa BBQ con peperoni arrostiti (12)                                | € 24   |
| Baked Rooster «alla Diavola» in BBQ sauce with roasted peppers                                | GF     |
| Filetto di Scottona al pepe e dragoncello con millefoglie di patate (5,,10)                   | € 29   |
| Grilled Beef fillet with pepper and tarragon sauce, potato millefeuille                       | GF     |
| Moussaka con ragù vegetale di lenticchie (9,12)                                               | € 24   |
| Moussaka with lentil vegetable ragù                                                           | GF, VG |
| Pescato del giorno con verdure ripassate all'olio EVO (2,4,14)                                | € 26   |
| Catch of the day with vegetables sautéed in EVO oil                                           | GF     |
| CrowneBurger di manzo, zucca, Dobbiacco ,<br>maionese ai porcini e patatine fritte (1,3,7,11) | € 24   |
| Beef Crowneburger, pumpkin, Dobbiacco cheese,<br>Porcini mushroom mayonnaise, french fries    | GF     |

## [ CONTORNI **side dishes** ]

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Insalata mista di stagione   | € 7   |
| Mix seasonal salad           | VE,GF |
| Insalata misticanza verde    | € 7   |
| Green mixed salad            | VE,GF |
| Patatine fritte (5)          | € 7   |
| French fries                 | VE,GF |
| Spinaci saltati al burro (3) | € 7   |
| Spinach sautéed in butter    | VE    |
| Peperonata alla veneta       | € 7   |
| Stewed peppers               | VE,GF |

## ( MENÙ BIMBI **kid's menù** )

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Passato di verdure (1,9)                                  | € 8    |
| Vegetable soup                                            | GF, VG |
| Pasta al sugo di pomodoro fresco (1)                      | € 8    |
| Pasta with fresh tomatoes souce                           | VG     |
| Pasta al ragù di manzo alla Bolognese (1,9)               | € 8    |
| Pasta with Bologese minced beef sauce                     |        |
| Pasta al pesto fresco di basilico (1,5,7,8)               | € 8    |
| Pasta with fresh basil pesto                              | VE     |
| Cotoletta di pollo con patatine fritte (1,5)              | € 14   |
| Chicken cutlet with French fries                          |        |
| Polpettine di manzo al sugo di pomodoro (1,6,9,10)        | € 14   |
| Beef meatballs in tomato sauce                            |        |
| Pizza* Margherita con pomodoro, mozzarella (1,7)          | € 8    |
| Pizza* Margherita with mozzarella cheese and tomato sauce | VE     |
| Pizza* al Prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella (1,7)    | € 12   |
| Pizza* Ham, mozzarella cheese and tomato sauce            |        |

## [ ALLERGENI allergens ]

In caso di allergia ad uno o più dei nostri ingredienti avvisa il nostro personale. Saremo lieti di rielaborare per te il piatto che hai scelto o proporti un'ottima alternativa altrettanto gustosa.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta secca a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*If you have an allergy to one or more of our ingredients please notify our staff. We will be happy to rework for you the dish of your choice or propose an equally tasty alternative.*

- 1. Cereals containing gluten*
- 2. Crustaceans and derived products*
- 3. Eggs and egg products*
- 4. Fish and fish products*
- 5. Peanuts and peanut products*
- 6. Soybeans and soybean products*
- 7. Milk and dairy products*
- 8. Nuts and dried fruits*
- 9. Celery and celery products*
- 10. Mustard and mustard products*
- 11. Sesame seeds and sesame products*
- 12. Sulfur dioxide and sulfites*
- 13. Lupin beans and lupin beans products*
- 14. Mollusks and products made from mollusks*