

Il Mandarino Ristorante in Giardino

(coperto euro 2,5 per persona)

Aperitivi

Ouzo Martini

Ouzo, Corochinato (Vermouth), oliva di Kalamata, coppa martini 10

Mandarini

spumante extra-dry, Granita di Mandarini del nostro giardino BIO, (no zuccheri aggiunti) wine glass 8

L'Aperitivo Genovese

“Corochinato”(Vermouth) & Tonica, highball 10

Piattini

Olive Greche (Kalamata, Cooperativa P.A.L.M.I) 5

Feta, Olio extravergine di oliva BIO e Origano (Kalamata, Cooperativa P.A.L.M.I) 6

Tsatziki – salsa Greca a base di **yogurt**, cetrioli e aglio 7

Antipasti

Insalata Greca di Kalamata 14

feta, olive, pomodori freschi, cetriolo, cipolla, origano e olio, già condita alla Greca

Caponata alla Siciliana & Feta di Kalamata 15

melanzane, peperoni, **sedano**, cipolle, patate, **pinoli**, pomodori, capperi, uvetta, olive, aceto...

Kefalotiri con Miele di Timo– formaggio avvolto in **pasta fillo** e cotto al forno 9

Primi

Rigatoni alla Norma 16

con **ricotta** salata, melanzane fritte, **pomodoro**, aglio

Paccheri & Moscardini 18

sugo al pomodoro con **pan Grattato** e peperoncino

Mussakà di Afroditi 16

piatto classico Greco con le sembianze di una parmigiana. Servito tiepido consiste in melanzane, patate, zucchine, **besciamella**, cannella, **ragù**...(ricetta della Nonna)

Minestrone alla Genovese 15

sedano, **pesto genovese**, carote, piselli, cipolle, zucca, zucchine, erbe, **mal tagliati**, fagioli.. etc..

Il Mandarino Ristorante in Giardino

(coperto euro 2,5 per persona)

Secondi

Filetto di **Pesce Spada** Pescato all'Isolana 22

impanato con **pan grattato** aromatizzato (prezzemolo,aglio,limone) e poi cotto al forno, accompagnato da un insalatina di agrumi e finocchio

1kg di **Cozze** 18

bianche con aglio, prezzemolo, peperoncino e **vino bianco**

Polpo alla Greca* 25

tentacolo di **polpo** alla piastra, accompagnato da una crema di fava (pisellino Greco delle cicladi), foglie di capperi, aceto balsamico di fichi e cipollotto fritto

Agnello alla Greca 20

Agnello cotto a bassa temperatura con limone, origano e patate

Dolci con Passito in Abbinamento

Baklavà di Frida 8

diversi strati di **pasta fillo**, cannella, miele, **noci**, accompagnato da gelato al fiordilatte

"Samos" SAMOS WINE, Grecia 7 (bottiglia 35)

100% Moscato

Cassata siciliana 7

pan di spagna, pepite di cioccolato fondente,**ricotta di pecora**, pasta di mandorle e canditi di arancia.

"Passito di Noto" Planeta, Sicilia 8,5 (45 bottiglia)

100% Moscato

Torta di Riso del Mandarino 6

riso, latte di riso, farina di riso, cannella, uvetta di Corinto, **uova**, arance candite (no glutine e no lattosio)

"Sciacchetrà 5 terre" Polenza, Liguria 12 (bottiglia 60)

albarola,vermentino, bosco

Granita Siciliana alle **Mandorle** 5

latte di mandorle, pasta di mandorle (no glutine e no lattosio)

<u>Bollicine</u>	<u>Calice</u>	<u>Btl</u>
<u>Tasca d'Almerita Brut, Metodo Classico,</u> 100% Chardonnay		38
<u>Lunae Bosoni Brut</u> Albarola, greco, malvasia		28
<u>Vis Amoris, Brut, Metodo Classico</u> 100% Pigato		35
<u>Champagne Eric Legrand Brut Reserve</u> 80% Pinot Noir, 30% vins de reserve		45
<u>Champagne Eric LeGrand Rosè, Reserve</u> 100% Pinot Noir		50
<u>Bertodo Spumante Extra-Dry</u> Glera 100%	5	15
<u>Rossi</u>		
<u>Ingauni RLP</u> 100% Rossese		30
<u>Boutari, Kretikos</u> kotsifali, mandilaria		20
<u>Vino Rosso della Casa "Hotel Villa Gloria"</u> Barbera		15
<u>Rosati</u>		
<u>Vis Amoris Rosato, Mafà</u> 100% Ormeasco di Pornassio		25
<u>Planeta Rosè</u> 50% Nero d'Avola, 50% Syrah	6	20
<u>Vino Rosato della Casa "Hotel Villa Gloria"</u> Grignolino		15
<u>Bianchi</u>		
<u>Viticultori Ingauni RLP</u> Pigato	7	25
<u>Etna Bianco Ferriato</u> Carricante e Cataratto		35
<u>Boutari, Santorini</u> Assyrtiko 100%	9	35
<u>Az. Agricola Federici</u> Vermentino Colli di Luni		25
<u>Capellini Cinqueterre,</u> Bosco, Albarola, Vermentino		45
<u>Vis Amoris, Peppone</u> Pigato barrique (1 anno)		40
<u>Vino Bianco della Casa "Hotel Villa Gloria"</u> Chardonnay		15
<u>Busalla, Premiata Fabbrica di Birra, 0,5 l, Weizen 8</u>		
<u>Birra Messina, 0,33 l, Bionda 5</u>		
<u>Birra Analcolica Forst 0,0% 5</u>		

Info Utili

WI-FI: hotelvillagloria2022

Sul Menù descriviamo tutti i piatti compresi gli ingredienti. Preghiamo in caso di intolleranze o allergie di informare il personale di sala o comunque di consultare il personale di sala per ulteriori domande relative. Gli elementi allergeni verranno comunque evidenziati sul Menù.

In grassetto

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;

Crostacei e prodotti a base di crostacei:

Uova e prodotti a base di uova;

Pesce e prodotti a base di pesce;

Arachidi e prodotti a base di arachidi;

Soia e prodotti a base di soia;

Latte e prodotti a base di latte;

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;

Sedano e prodotti a base di sedano;

Senape e prodotti a base di senape;

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;

Lupini e prodotti a base di lupini;

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Allergeni Alimentari nell' Allegato II del regolamento 1169/2911.

Gli alimenti congelati, verranno indicati con un asterisco sul Menù. *