



**NOTHO**  
• SUN RETREAT •

MENU PRANZO



# APERITIVO\*

PANZEROTTINO

1 - 7 - 3

FOCACCIA CON CREMA DI  
RICOTTA E MORTADELLA

1 - 7 - 3

SANDWICH AL TONNO FRESCO  
CON GUACAMOLE

4 - 7

TRAMEZZINO 3 PIANI CON  
SALUMI

1 - 7 - 12 - 3

CORNETTO SALATO CON  
SALMONE AFFUMICATO, RUCOLA  
E PHILADELPHIA

1 - 7 - 12 - 3

ARANCINO PATATE, RISO E COZZE

1 - 14 - 7

INSALATA FREDDA A FANTASIA  
DELLO CHEF

7 - 4 - 2

GAMBERO BUTTERFLY CON SALSA  
AGRODOLCE

2-6

CIOTOLINE PICCOLE

olive, taralli e crudite`



15€

COPERTO 2€

\*Potrebbero subire variazioni a seconda della stagionalita` e della disponibilita`  
dei prodotti freschi.



# ANTIPIASTI

**FOCACCIA** 1 - 7 **10€**  
con crudo alla barese

**PINSA** 1 - 7 **12€**  
con capocollo, bufala e pomodoro secco

**PINSA** 1 - 4 - 7 - 12 **15€**  
con impasto multicereali con tartare di tonno, stracciatella e ketchup di datterino giallo e pomodorino rosso confit

**PINSA** 1 - 7 - 8 - 12 **12€**  
con mortadella, bufala e pesto di pistacchio

**PANINO** 1 - 7 - 4 **12€**  
con tartare di tonno, stracciatella, datterino giallo e olio al basilico

**PANINO** 1 - 7 - 8 **12€**  
con capocollo, stracciatella, crema di pistacchio e pomodori secchi



# I PRIMI

## CASERECCE 1 - 7

CON POMODORO IN TRE CONSISTENZE  
(POMODORINO CONFIT, DATTERINO GIALLO E  
POMODORINO CILIEGINO RAMATO) CON  
BURRATINA, CREMA DI BASILICO E CAPOCOLLO  
CROCCANTE

15€

## PACCHERO 1 - 14 - 2

AI FRUTTI DI MARE

18€

COPERTO 3€



# S E C O N D I

FRITTURA DI MARE 1 - 14 - 7 18€  
300 gr calamari + 3 mazzancolle

CAPRESE 7 10€

# I N S A L A T E

TONNO 1 - 4  
Insalata con tartare di tonno,  
misticanza, pomodorini rossi e  
gialli, olive taggiasche e  
tarallo sbriciolato  
12€

SALMONE 1 - 4  
Insalata con tartare di  
salmone, misticanza,  
avocado, mandorle e bufala  
12€



# DESSERT

TIRAMISÙ  
IN VASETTO

1 - 7 - 3

7€

CANNOLO  
SCOMPOSTO

1 - 7

7€

CHEESECAKE

PISTACCHIO, FRUTTI DI BOSCO,  
CIOCCOLATO

7-8

7€

COPERTO 3€



# SOFT DRINK & BEVERAGE

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 1,5€

COCA COLA/FANTA 3€

**BIRRA ALLA SPINA 6€**

STELLA ARTOIS 0.40CL

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

BUD 4€

CORONA 4€

TENNENT'S 4,5€

CALICE DI VINO 7€

SPRITZ APEROL/CAMPARI 8€

DRINK 10€

DRINK PREMIUM 12€

COPERTO 3€



# ALLERGENI

Piano di Autocontrollo per la sicurezza alimentare  
Informazioni alla clientela inerente la presenza degli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

***“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”***

**1** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano - segale - orzo - avena - farro - kamut)

**2** Crostacei e prodotti a base di crostacei

**3** Uova e prodotti a base di uova

**4** Pesce e prodotti a base di pesce

**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 a guscio e loro prodotti (mandorle - nocciole - noci - pistacchi - macadamia)

**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** Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

**13** Lupini e prodotti a base di lupini

**14** Molluschi e prodotti a base di molluschi





QUALCOSA DA  
**BERE?**

[TORNA AL MENU](#)