





LESARCADES
RESTAURANT

FOUR
POINTS
BY SHERATON

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

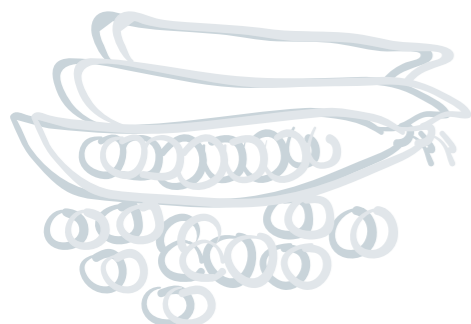
 Piatto di mare | Dish of the sea

 Piatto di terra | Dish of the earth

Alcuni prodotti potrebbero essere freschi surgelati garantiti.
Some products may be fresh guaranteed although frozen.

Coperto
Cover charge

euro 2,50



ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*amigdalus communis*), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*carya illinoiensis (wangenh)k. Koch*], Noci del brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del queensland (*macadamia ter nifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, Kamut or their hybridised strains) and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds (*amygdalus communis*), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*juglans regia*), cashew (*anacardium occidentale*), Pecan [*carya illinoiensis (wangenh) k. Koch*], brazil nuts (brazil nut), pistachios (*pistacia vera*), nuts queensland (*macadamia ter nifolia*) and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg - kg or mg - l as so₂
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs


DOLCI DESSERTS


Tiramisù alle fragole (1-3-7)
Classic tiramisù with strawberries
euro 8


Semifreddo alla vaniglia con amarene e cioccolato (3-7)
Vanilla parfait with sour cherries and chocolate
euro 8

Sorbetti alla frutta fatti in casa
Home made fruit sorbets
euro 8

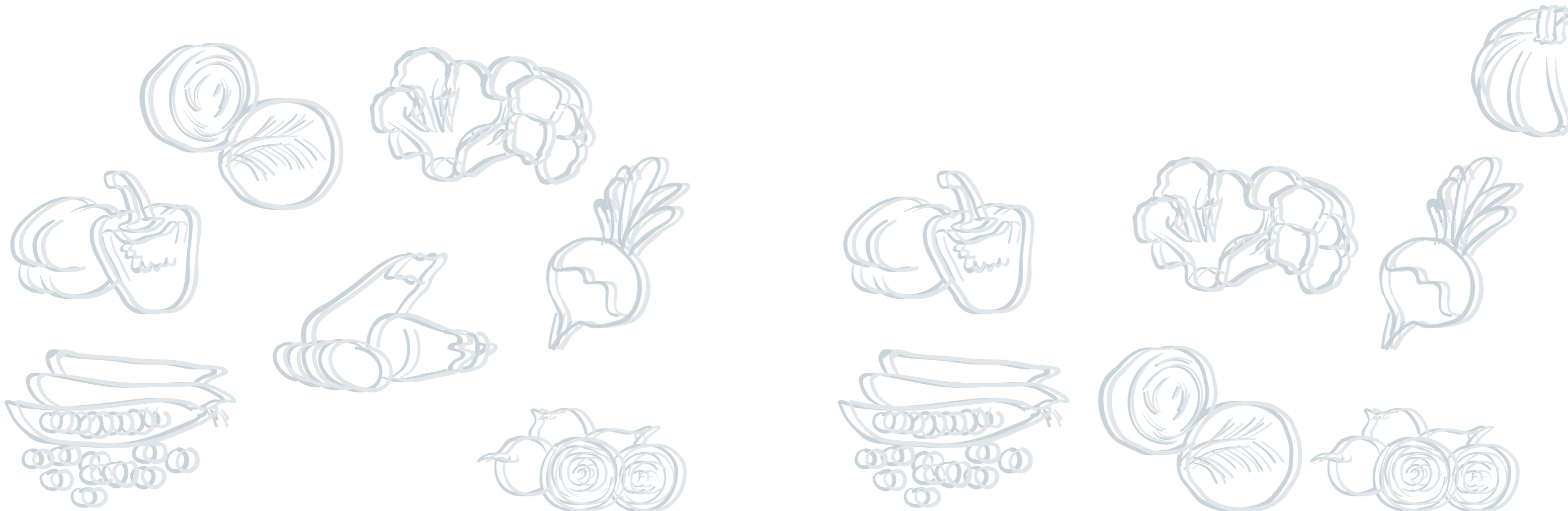
ANTIPASTI STARTERS

 Caprese con burrata d'Andria, olive nere e gocce di basilico (7)
Caprese with burrata, black olives and basil drops
euro 12

 Salmone marinato con insalata di nettarine e yogurt greco (4-7-8)
Marinated salmon with salad of peaches, walnuts and yogurt
euro 13


 Crudo di Parma con cubotto di panzanella e cialde di pecorino (1-7)
Raw Parma ham with panzanella cube and pecorino waffles
euro 13


 Caesar salad di pollo con crostini di pane al parmigiano (1-7)
Caesar chicken salad with croutons and parmesan cheese
euro 14



PRIMI FIRST COURSES


 Maccheroncini di "Gragnano" cacio e pepe (1-7)
Home made short pasta with cheese and pepper
euro 13


 Tagliolini rustici con prosciutto crudo, melone e fiori di zucca (1-7-9-12)
Home made thin noodles with raw ham, melon and pumpkin flowers
euro 13

 Ravioli ripieni al pesce spada, (1-3-4-7-8)
julienne di pomodori secchi e pesto di olive taggiasche
Ravioli stuffed with swordfish, julienne of dried tomatoes
and pesto of black olives
euro 13


 Zuppa di verdure
Fresh vegetable soup
euro 13

SECONDI MAIN COURSES

 Hamburger di Chianina (1-7-11)
con cheddar fuso, bacon, cipolla di Tropea caramellata e patate fritte
Chianina beef burger
with cheddar melted, bacon, caramelized onions and french fries
euro 16

 Cubetti di pollo al sentore di curry (1-7)
riso basmati e taccole
Curry chicken with basmati rice and green beans
euro 18

 Nodino di vitello alla griglia con verdure alla plancia e patate
Grilled chop of veal with grilled vegetables and potatoes
euro 20

 Filetti di branzino in gratin di pistacchi, (1-4-8-9)
con ratatouille di verdure
Sea bass fillets with pistachios gratin and vegetables ratatouille
euro 22

