

## 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 SO<sub>2</sub>
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 SO<sub>2</sub>
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs



LESARCADES  
RESTAURANT

FOUR  
POINTS  
BY SHERATON

-  Piatto vegetariano | Vegetarian dish
-  Piatto di mare | Seafood dish
-  Piatto di carne | Meat dish
-  Piatto del territorio | Local dish

## DOLCI DESSERTS

Tortino di uva fragola con crema inglese, (1-3-7)  
salsa al cioccolato e rum  
Grape cake with english cream, rum and chocolate sauce  
euro 8

Frittelle di mele Renette alla lavanda (1-3-7)  
con mantecato alla vaniglia  
Apple pancakes to lavender with vanilla ice cream  
euro 8

Semifreddo alla liquirizia con caramello al caffè (3-7)  
Licorice parfait with coffee caramel  
euro 8

Tagliata di frutta fresca di stagione  
Seasonal sliced fresh fruit  
euro 8

I nostri sorbetti  
Home made sorbets  
euro 8

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

Coperto  
Cover charge

euro 2,50



## HEALTHY HEALTHY

Zuppa di cereali e verdure con crostini di pane integrale (1-9)  
Soup of cereals and vegetables with whole bread croutons  
euro 13

Insalatona con pomodorini, julienne di salmone affumicato, (4-7)  
mela Granny Smith e feta Greca  
Big mixed salad with cherry tomatoes,  
smoked salmon, "Granny Smith" apple and Greek feta cheese  
euro 13

Fregola sarda risottata con verdure e zafferano (1-7-9)  
Typical Sardinian pasta with vegetables and saffron  
euro 13

## ANTIPASTI STARTERS

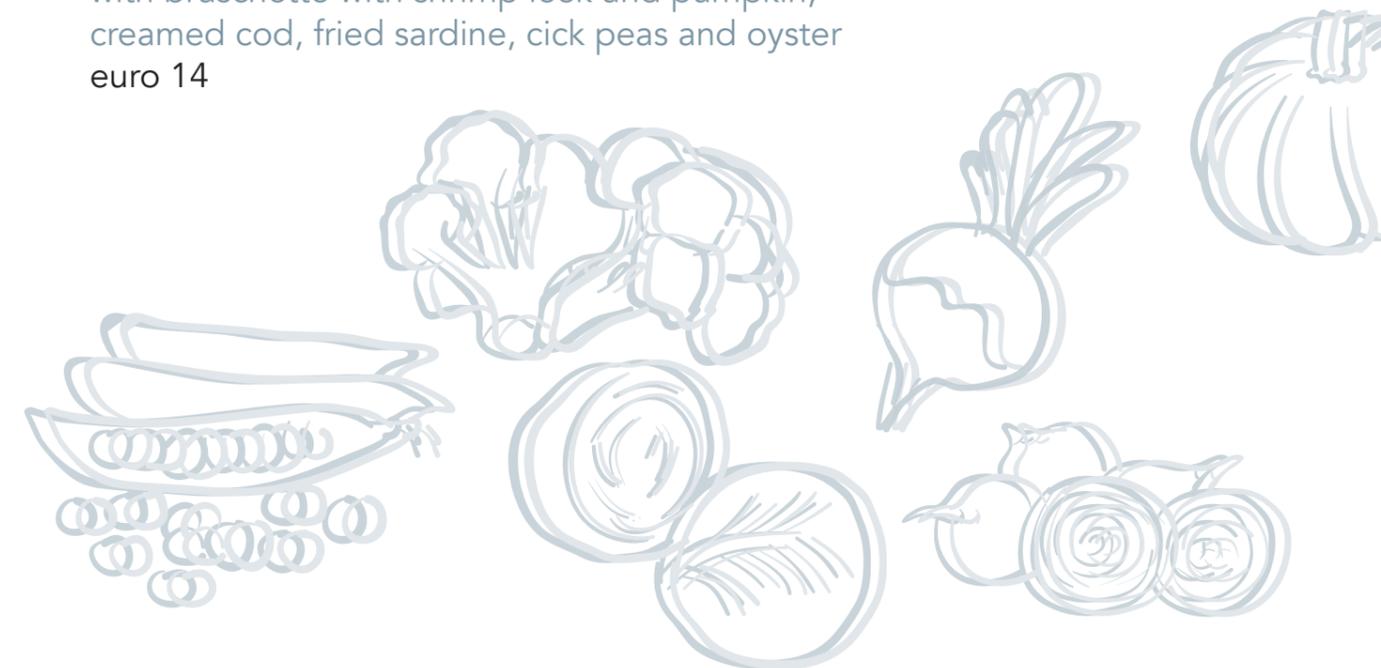
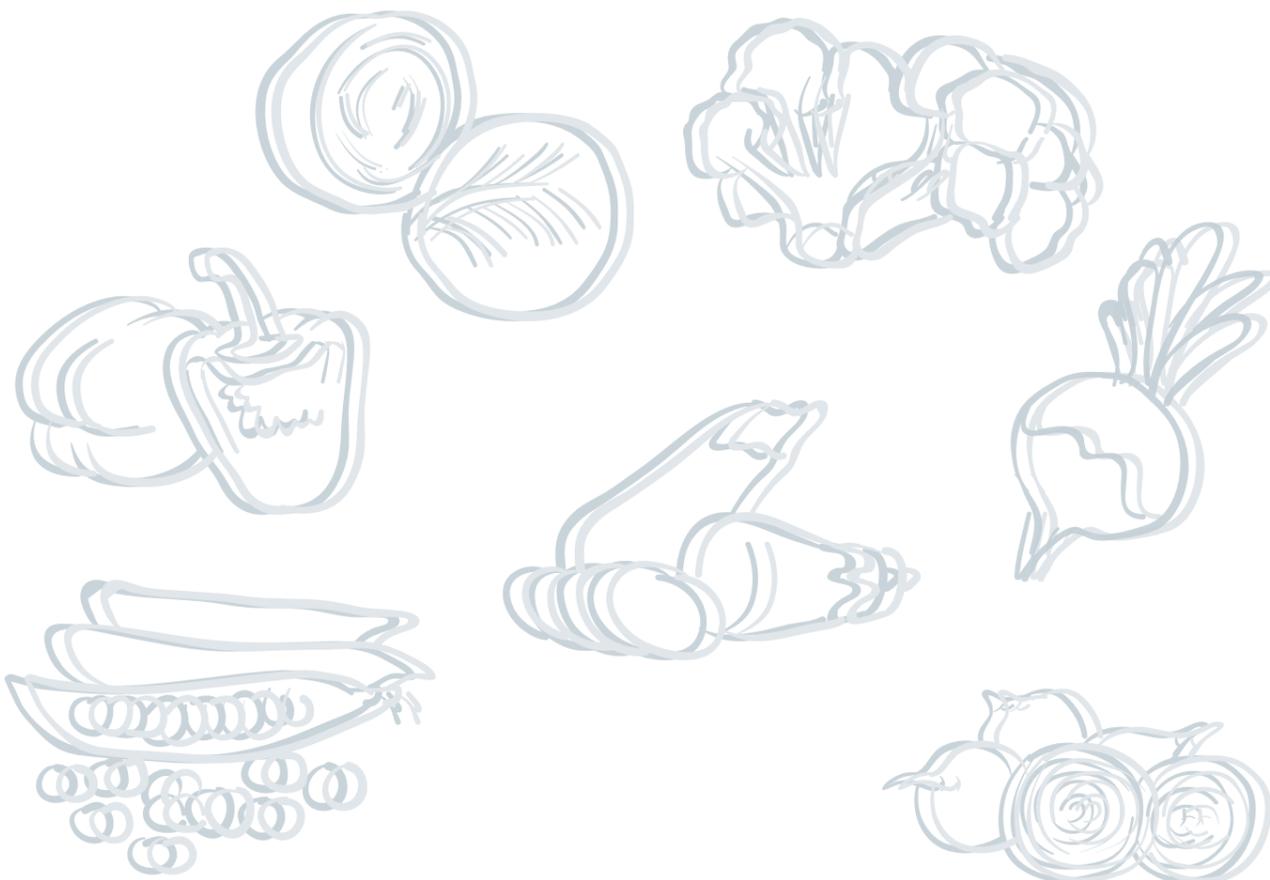
 Sandwich di polenta gialla,  
guanciale alle erbe e fonduta di verzin (1-7)  
Sandwich of polenta with pork cheek flavoured  
with herbs and cheese fondue  
euro 12

 Insalatina di spinacino crudo, patate, pomodorini,  
tofu grigliato e crema di avocado  
Spinach salad, potatoes, cherry tomatoes,  
grilled tofu and avocado pear cream  
euro 12

 Tartare di salmone con riso nero e spuma di finocchio (4-7)  
Salmon tartare with venus rice and fennel foam  
euro 13

 Prosciutto crudo Berico-Euganeo Veneto D.O.P. (7)  
con erborinato giallo-blu e pere Williams disidratate  
Raw Veneto ham with herb cheese and Williams pear dehydrated  
euro 13

 El Cicheto Venexian: (1-2-7-4-12-14)  
piccole bruschette con gambero in saor di porro e zucca,  
baccalà mantecato, sarda fritta con humus di ceci e ostrica  
Typical Venetian appetizer  
with bruschette with shrimp leek and pumpkin,  
creamed cod, fried sardine, chick peas and oyster  
euro 14



## PRIMI FIRST COURSES



Bigoli tradizionali al torchio con carbonara d'oca di corte (1-3-7)  
Home made pasta with goose carbonara sauce  
euro 13



Risotto ai chiodini mantecato al Castelmagno (7-9)  
Risotto with mushrooms creamed with "Castelmagno" cheese  
euro 14



Ravioli al cacao con ricotta, (1-7-12-9)  
arancia e ragù di lepre stufata al "Carmenere" di Praglia  
Cocoa ravioli stuffed with cottage cheese, orange,  
hare ragout and "Carmenere" wine  
euro 13



Calamarata artigianale "Vicidomini" (1-4)  
in guazzetto di rana pescatrice, lemon grass e pomodoro confit  
Short pasta "Vicidomini" with angler bugger,  
lemon grass and cherry tomato  
euro 13

## SECONDI MAIN COURSES



Schitz dorato ai 5 cereali e semi di zucca con broccoletti saltati (1-7)  
Grilled Shitz cheese to 5 cereals  
and pumpkin seeds with sauted broccoli  
euro 16



Galletto ruspante alle spezie d'oriente (1)  
con patate sauté e cipolla fondente  
Spicy spring cicken with sauted potatoes and onions  
euro 18



Filetto di maiale al fumo di ciliegio (1)  
su crostone di patate e funghi pioppini  
Pork fillet flavoured with cherry  
on a potato and mushrooms crouton  
euro 20



Straccetti di manzo ai porcini e castagne con polenta grigliata (1)  
Strips of beef to boletus mushrooms  
and chestnuts with grilled polenta  
euro 20



Misto di pesce e crostacei dell'Adriatico alla plancia (2-4)  
con verdure al vapore  
Mixed grilled fish with steamed vegetables  
euro 22

