

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 (*amgdalus 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



LESARCADES
RESTAURANT

FOUR
POINTS
BY SHERATON

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

 Piatto vegano | Vegan dish

 Piatto di mare | Dish of the sea

 Piatto di terra | Dish of the earth

DOLCI DESSERTS

Millefoglie con crema al cioccolato e cocco (1-7-8)
Millefeuille with chocolate cream and coconut
8,00

Bignolotto farcito con mousse al lime e lamponi (1-3-7)
Beignets stuffed with lime and raspberries mousse
8,00

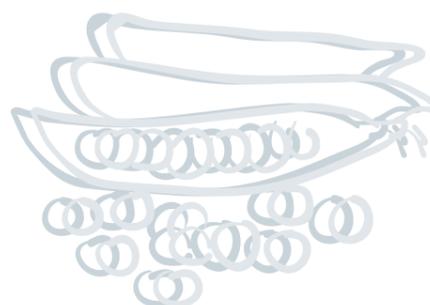
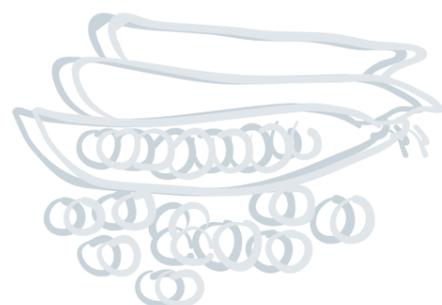
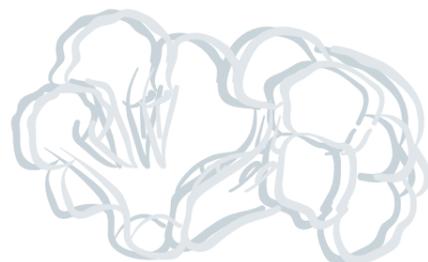
Tagliata di frutta fresca
Sliced fresh fruit
8,00

Semifreddo alla vaniglia con fragole fresche (3-7)
Vanilla parfait with fresh strawberries
8,00

Sorbetti di frutta fatti in casa
Home made fruit sorbets
8,00

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

Coperto 2,50
Cover charge 2,50



GREEN GREEN



Zuppa di verdure con farro (9)
Fresh vegetable soup with spelt
10,00



Spaghetti di zuccina crudi con pesto di pistacchio (8)
e datterini essiccati agli agrumi
Raw courgette spaghetti with pistachio pesto
and dried cherry tomatoes flavoured with citrus fruits
12,00



Riso rosso saltato con verdure primaverili e fave (9)
Sautéed red rice with spring vegetables and fava beans
14,00

ANTIPASTI STARTERS



Strudel di carletti e ricotta di pecora con fonduta allo zafferano (1-3-7)
Grass field strudel and ricotta with saffron fondue
11,00



Falafel di ceci e melanzana affumicata
con salsa al curry e insalatina di spinaci (7)
Falafel chickpea and smoked eggplant
with curry powder sauce and spinach salad
11,00



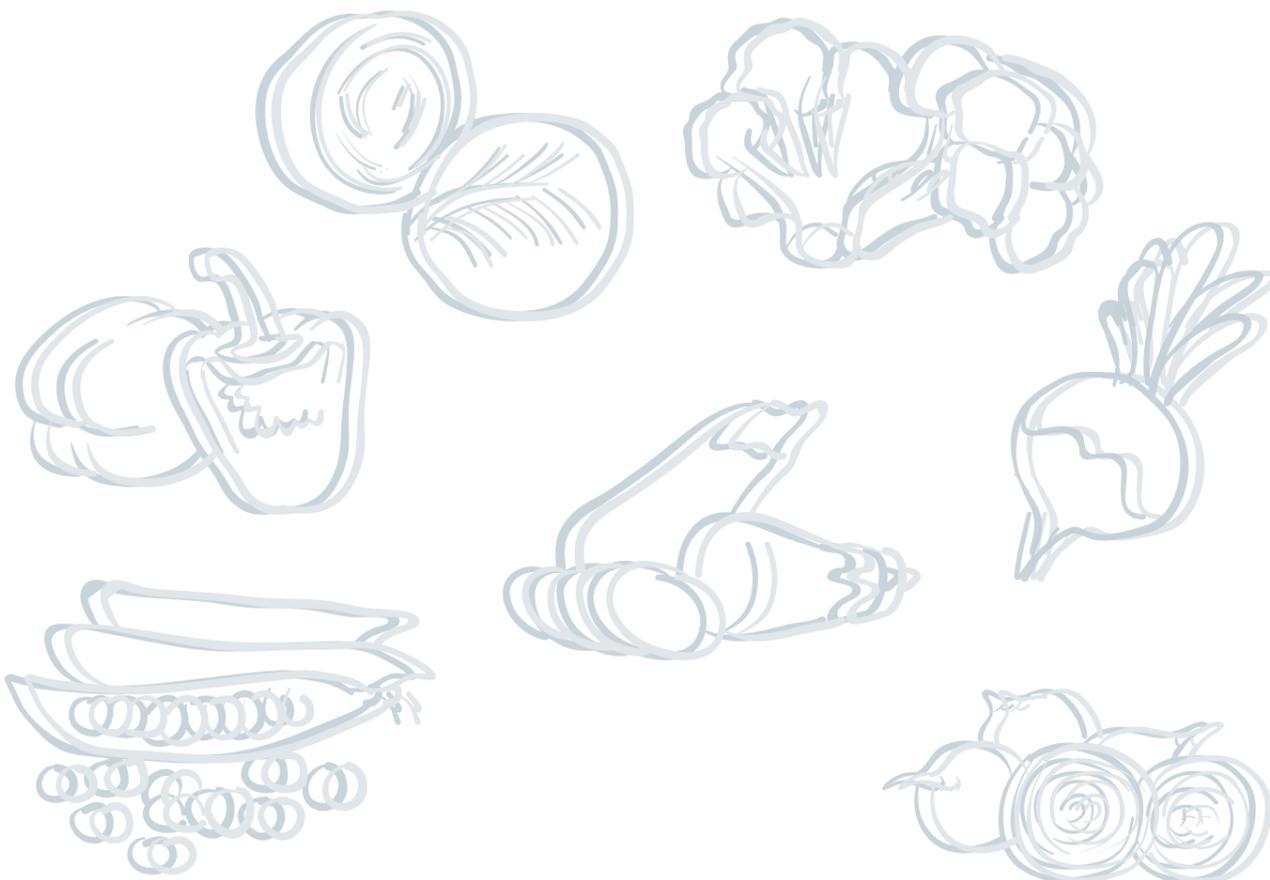
Salmone marinato con insalata d'asparagi olio e limone e bufala (4-7)
Marinated salmon with asparagus salad, extra virgin olive oil,
lemon juice and buffalo mozzarella cheese
12,00



Gamberi scottati al peperoncino fresco in guazzetto di fave (2)
Steamed shrimps with fresh chili pepper and stew fava beans
13,00



Prosciutto crudo San Daniele con frico di patate e formaggio Carnia (7)
Raw San Daniele ham with potato pie and "Carnia" cheese
13,00



PRIMI FIRST COURSES

 Maccheroncini di gragnano in "cacio e pepe" (1-7)
Home made maccheroni with cheese and pepper
12,00

 Gnocchetti di patate e ortica
in salsa di quaglie stufate al Torcolato (1-3-9-12)
Potato dumplings and nettle
with sauce braised quail with Torcolato wine
12,00

 Spaghetti e acciughe del Cantabrico
con finocchietto e briciole di pane all'aglio (1-4)
Spaghetti and anchovies with fennel
and bread crumbs flavoured with garlic
13,00

 Risotto agli asparagi di Conche mantecato al Vezzena
Risotto with "Conche" asparagus melted with "Vezzena" cheese
14,00

SECONDI MAIN COURSES

 Asparagi bianchi di Pernumia alla bassanese (3)
"Pernumia" white asparagus "Bassanese" style
18,00

 Galletto grigliato con patate dolci e speziate
Grilled spring chicken with spicy potatoes
18,00

 Cubotti di filetto di maiale in agrodolce (6-8-9)
con germogli di soia, verdure e mandorle
Cubes of pork tenderloin in sweet and sour
with soy sprouts, fresh vegetable and almonds
18,00

 Tartare di Fassone classica
con chips di verdure fritte e crostini di pane Carasau (1-3-7)
Classic beef tartare with fried vegetables chips
and "Carasau" bread croutons
23,00

 Rombo chiodato su crema di patate e carciofi fritti (1-4-9)
Turbot on a bed of potato cream and fried artichokes
23,00

