



PALLADIO
Hotel & Spa
Resort

L'Ulivo

Orari ristorante Lunch dalle 12:00 alle 15:00

Dinner dalle 19:00 alle 22:30

Snack disponibile dalle 12:00 alle 22:30

Antipasti

Appetizers

Prosciutto di Parma e Melone

Parma ham with melon

€ 22,00

Sarde in Saor con polentina (P, G)

Sarde "in saor" with polenta (F, G)

€ 20,00

Mozzarella di Bufala DOP con pomodoro alla Caprese (L)

Mozzarella cheese with tomatoes Caprese style (D)

€ 21,00

Gamberi* al vapore e guacamole (C)

Steamed shrimps with guacamole (C)*

€ 28,00

Parmigiana di Melanzane (L, G)

Eggplants "Parmigiana" style (D, G)

€ 22,00

Tartare di Fassone Piemontese** con le sue guarnizioni (P, FG)

*"Fassona" beef tartare**, capers, onion, mixed seasoning (F, N)*

€ 28,00

Primi Piatti

First Courses

Pasta e fagioli alla veneta (G)

Bean soup with pasta venetian style (G)

€ 19,00

Minestrone con verdure di stagione (FG)

Minestrone soup with seasonal vegetables (N)

€ 19,00

Spaghetti alle vongole veraci (P, G)

Spaghetti with clams (F, G)

€ 27,00

Tagliolini all'uovo con salsa alla busara*/** (C)

Tagliolini with busara sauce/** (C)*

€ 27,00

Fusilli al pesto (FG, G)

Fusilli with pesto sauce (N, G)

€ 22,00

Gnocchi alla salsa di gorgonzola** (L, G)

*Gnocchi with gorgonzola sauce** (D, G)*

€ 20,00

Risotto "Primavera" con le verdure delle isole

Risotto "Primavera" with vegetables from the islands

€ 23,00

Secondi Piatti

Second Courses

Filetto di Branzino** alla Mediterranea (P)

*Fillet of sea bass** Mediterranean style (F)*

€ 30,00

Fritto misto di pesce dell'Adriatico* con insalatina mista (P, C, G)

Mixed fried fish with green salad (F, C, G)*

€ 32,00

Seppie nere alla Veneziana con polenta (P)

Black squids Venetian style with polenta (F)

€ 23,00

Tagliata di Manzo con le sue verdure

Beef tagliata with vegetables

€ 29,00

Cotoletta di vitello alla Milanese** con insalatina mista (G, L, FG)

*Veal Milanese** with mixed salad (N, D, N)*

€ 30,00

Dessert

Dessert

Tiramisù (L, G)

Tiramisù (D, G)

€ 12,00

Gelato vaniglia con panna e amarena (L)

Vanilla ice-cream with whipped cream and black cherries (D)

€ 14,00

Meringa con panna e cioccolata (L)

Meringue with whipped cream and chocolate (D)

€ 14,00

Cheesecake (L)

Cheesecake (D)

€ 12,00

Macedonia di frutta fresca

Mixed fresh fruit

€ 12,00

Snack

Snacks

Caprese di Bufala DOP con pomodorini marinati al basilico (L)

Mozzarella cheese with basil tomatoes (D)

€ 21,00

Insalata Cesare (L, G)

Caesar Salad (D, G)

€ 22,00

Insalata Nizzarda (U, P)

Nizzarda Salad (E, F)

€ 22,00

Club Sandwich Palladio

Palladio Club Sandwich

€ 22,00

Toast prosciutto e formaggio con patatine fritte (L)

Toast with ham and cheese, french fries (D)

€ 18,00

Sandwich vegetariano

Vegetarian sandwich

€ 18,00

Legenda Allergeni *Allergens Legend*

Arachidi	Peanuts	A/P
Crostacei	Crustacean	C/C
Frutta a Guscio	Nuts	FG/N
Glutine	Gluten	G/G
Latticini	Dairy	L/D
Lupini	Lupin	LU/LU
Molluschi	Molluscs	M/M
Noci	Tree Nuts	NO/TN
Pesce	Fish	P/F
Sedano	Celery	SD/CE
Senape	Mustard	SN/MU
Sesamo	Sesame Seed	SE/SS
Soia	Soya	SA/SA
Solfiti	Sulites	SO2/SO2
Uova	Eggs	U/E

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* Prodotto surgelato all'origine.

** Prodotto fresco e abbattuto in loco.

For any food allergy or particular intolerance please advise our restaurant manager.

Fish intended for consumption of raw or practically raw, have been subjected to a preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Reg. CE 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, part D, point 3.

* Frozen product at the origin.

** Fresh and chilled product on site.

*Prezzi in euro. Servizio, coperto e IVA inclusi.
Prices with service and VAT included.*