

TUTANKHAMON RESTAURANT



Qui puoi preparare la pappa del tuo bimbo, in modo veloce e sicuro! **ATTENZIONE!** Se utilizzi i tuoi preparati accertati che siano confezionati adeguatamente e ben conservati. Verifica sempre le date di scadenza. Per qualsiasi necessità non esitare a rivolgerti al personale ristorativo in servizio.

GLI ANTIPASTI

Caprese di pomodoro ramato, mozzarella fior di latte e basilico	€ 15.50
°Prosciutto cotto, ciliegine di mozzarella e crostone di pane rustico	€ 17.50
Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini canditi	€ 18.50
Gran piatto di salumi misti con giardiniera artigianale	€ 21.50
Assortimento di formaggi italiani con mostarde e confetture	€ 20.50
°Couscous di semola con verdure, pomodori disidratati semi di girasole tostanti	€ 16.50
Flan di melanzana, ristretto di pomodoro e spuma di stracciatella	€ 17.00
°Millefoglie di baccalà mantecato con pane carasau e erbette mediterranee	€ 20.50
°Carpaccio di carne salada con rucola, ricotta affumicata e crema di aceto balsamico	€ 18.50
°Vitello tonnato tradizionale, sugo d'arrosto e cipollina agrodolce	€ 19.00

INSALATONE

Nilo:	€ 19.00
<i>Insalata verde, lattughino, pomodori, cetrioli, tonno, salmone affumicato, mozzarelline, dressing allo yogurt e semi croccanti.</i>	
Sfinge:	€ 16.00
<i>Insalata verde, lattughino, filetto di pollo grigliato, olive, scaglie di Grana Padano D.O.P., carote, pomodoro e salsa tartara.</i>	

I PRIMI

Spaghettoni di semola di grano duro conditi con la nostra salsa pomodoro artigianale, crema di basilico e stracciatella	€ 17.50
Pennette in bianco/pastina	€ 11.00
Pennette al pomodoro	€ 15.00
°Pennette con ragù di manzo alla bolognese	€ 15.00
°Lasagna alla Bolognese	€ 17.50
°Raviolo ripieno di Carciofi e Ricotta su delicata di Pecorino D.O.P. e menta	€ 18.50
°Gnocchi di patata con stracotto di Manzo sfilacciato al vino rosso e verdure croccanti	€ 19.00
°Maccheroncini al torchio, funghi, tastasal e crumble di Grana Padano D.O.P. al rosmarino	€ 19.50
°Riso carnaroli mantecato, seppia arrostita, crema di piselli e limone (minimo per 2)	€ 22.00 (a persona)

°Zuppa antichi sapori	€ 16.00
°Passato di verdura con pastina	€ 12.00

I SECONDI

°Cotoletta di pollo con patate fritte	€ 18.50
°Wurstel arrosto con patate fritte	€ 18.50
°Polpettine di manzo al pomodoro e purè di patate	€ 16.50
°Maxi Hamburger di manzo con pomodoro, bacon croccante, formaggio cheddar, insalata, cetriolino in agrodolce e patatine fritte, accompagnato dalla salsa burger	€ 22.50
°Costine di maiale cotte a bassa temperatura laccate alla nostra salsa BBQ e patatine fritte	€ 18.50
Costata di manzo alla griglia da 500g.	€ 30.00
°Guancia di manzo stufata al vino rosso al Valpolicella on purè di patate e chiffonade di porro croccante	€ 25.00
Luganega alla griglia con contorno di verdure di stagione	€ 21.00
°Coschette di pollo fritte in tempura aromatizzate alla paprika dolce e lime accompagnate da patate fritte	€ 20.00
°Darna di Salmone al cartoccio alla mediterranea	€ 24.50
°Chicche impanate alla mediterranea e patate fritte	€ 20.00
°Medaglione vegano, accompagnato dalla nostra spadellata di verdure	€ 20.00

LE PIZZE

Impasto derivante un'attenta miscela di farine biologiche di grano duro e tenero macinate a pietra.	
72 ore di lievitazione lenta.	
Ideale per chi desidera gustare la consistenza della classica pizza napoletana.	
Margherita	€ 10.50
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva e basilico.</i>	
Marinara	€ 9.00
<i>Pomodoro, origano e olio all'aglio.</i>	
Prosciutto e funghi	€ 13.00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto cotto e funghi champignon.</i>	
Salame dolce	€ 13.50
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico e salame dolce.</i>	
°Wurstel e patatine fritte	€ 12.00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, wurstel e patatine fritte.</i>	
Capricciosa	€ 14.00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, olive leccino, carciofini, prosciutto cotto e funghi champignon.</i>	

Ortolana	€ 13.50
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, zucchine, melanzana, pomodorini, peperoni e patate arrosto.</i>	
Bufala	€ 15.00
<i>Pomodorini Crio marinati, mozzarella di bufala sfilacciata a crudo, olio extra vergine di oliva, basilico.</i>	
Napoletana	€ 14.50
<i>Pomodoro, stracciatella, olio extra vergine di oliva, cappero frutto e filetti di acciuga.</i>	
°Porcini Patate Speck	€ 15.00
<i>Mozzarella fior di latte, fungo porcino, patate al forno, speck e rosmarino.</i>	
°Tastasal & friarielli	€ 14.50
<i>Mozzarella fior di latte, friarielli, tastasal e scaglie di Grana Padano D.O.P.</i>	
Quattro formaggi	€ 14.50
<i>Mozzarella fior di latte, olio extra vergine d'oliva, basilico, Fontina D.O.P., Grana Padano D.O.P., Asiago D.O.P. e Gorgonzola D.O.P.</i>	
La Norma	€ 13.50
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, basilico, melanzane fritte e ricotta affumicata.</i>	
Tonno e cipolla	€ 15.00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, tonno e cipolla rossa.</i>	
La calabra	€ 14.00
<i>Pomodoro campagnolo, mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva, origano, N'duja, peperoni e scaglie di Pecorino D.O.P.</i>	
Pizza Tutankhamon	€ 15.50
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala sfilacciata a crudo, olio extra vergine di oliva, basilico, prosciutto crudo, pomodoro rosso, scaglie di Grana Padano D.O.P. e rucola.</i>	
Terra e fuoco	€ 14.00
<i>Patè di olive, pomodoro secco, mozzarella fior di latte, speck e scaglie di Grana Padano D.O.P.</i>	

LE PIZZE VEGANE

Big Green	€ 13.50
<i>Pomodoro, mozzarella vegana, zucchine, melanzane, peperoni, funghi champignon, patate arrosto e basilico.</i>	
Veg margherita	€ 11.50
<i>Pomodoro, mozzarella vegana e olio extra vergine di oliva e basilico.</i>	
Jungle	€ 13.50
<i>Pomodoro, mozzarella vegana, melanzane fritte e stracciatella vegana fuori cottura.</i>	

I CONTORNI

°Patate fritte	€ 8.00
Patate arrostiti	€ 8.50
Verdure al forno	€ 9.50
Insalata verde	€ 8.50

I DESSERT

°Gelato mantecato vaniglia, stracciatella e cioccolato	€ 8.00
Panna cotta con salsa al cioccolato o ai frutti rossi o caramello	€ 8.00
Sorbetto limone	€ 6.50
Sorbetto fragola	€ 6.50
Gelato allo Yogurt soft con frutti di bosco e granella di pistacchio	€ 8.50
°Tortino cioccolato fondente con gelato alla vaniglia	€ 10.00
Il classico Tiramisù della tradizione italiana	€ 9.50
Millefoglie con crema leggera alla vaniglia	€ 9.50
Insalatina di frutta fresca	€ 8.50
Cheesecake vegana ai frutti di bosco	€ 8.50

Coperto per persona	€ 3.00
Supplemento aggiunte per ingrediente	€ 3.00

Nota bene: Nei piatti ordinati, modificati su richiesta dai clienti, senza qualche ingrediente in base al proprio gusto, il prezzo di vendita rimane sempre quello riportato nel menù.

ATTENZIONE! Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti.

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che i prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura. °Prodotti surgelati e abbattuti all'origine. ATTENZIONE! Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti



GLI ANTIPASTI

°Couscous di semola con verdure, pomodori disidratati semi di girasole tostati € 16.50

Caprese di pomodoro ramato, mozzarella vegana e basilico € 15.50

Insalata Iside: € 14.00
Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella vegana e origano.

I PRIMI

Spaghettoni di semola di grano duro conditi con la nostra salsa di pomodoro artigianale, stracciatella Vegana e crema di basilico € 17.50

°Risotto mantecato alla crema di piselli, ricotta vegana e scorza di limone € 18.00

°Zuppa antichi sapori € 16.00

°Vellutata di verdure di stagione € 12.00

I SECONDI

°Medaglione vegano arrostito, accompagnato dalla nostra spadellata di verdure alla mediterranea € 20.00

°Chicche impanate alla mediterranea e patate fritte € 20.00

I CONTORNI

°Patate fritte € 8.00

Patate arrostiti € 8.50

Verdure al forno € 9.50

Insalata verde € 8.50

LE PIZZE

Impasto derivante un'attenta miscela di farine biologiche di grano duro e tenero macinate a pietra.
 72 ore di lievitazione lenta.
 Ideale per chi desidera gustare la consistenza della classica pizza napoletana.

Marinara € 9.00
Pomodoro campagnolo, origano e olio all'aglio.

Veg margherita € 11.50
Pomodoro, mozzarella vegana e olio extra vergine di oliva e basilico.

Big Green € 13.50
Pomodoro, mozzarella vegana, zucchine, melanzane, peperoni, funghi champignon, patate arrosto e basilico.

Jungle € 13.50
Pomodoro, mozzarella vegana, melanzane fritte e stracciatella vegana fuori cottura.

DESSERT

Insalatina di frutta fresca € 8.50

Cheesecake vegana ai frutti di bosco € 8.50

Coperto per persona € 3.00
Supplemento aggiunte per ingrediente € 3.00



GLI ANTIPASTI

°Prosciutto cotto, ricotta vaccina e crostone di pane rustico € 17.50

Prosciutto Crudo, Mozzarella di bufala, pomodorini canditi € 18.50

Caprese di pomodoro ramato, mozzarella fior di latte e basilico € 15.50

I PRIMI

°Passato di verdura con pastina € 12.00

Pennette in bianco/pastina € 11.00

Pennette al pomodoro € 15.00

°Pennette con ragù di manzo € 15.00

°Lasagna alla Bolognese € 17.50

°Gnocchi di patata con stracotto di manzo sfilacciato al vino rosso e verdure croccanti € 19.00

I SECONDI

°Cotoletta di pollo con patate fritte € 18.50

°Wurstel arrosto con patate fritte € 18.50

°Polpettine di manzo al pomodoro e pure di patate € 16.50

Luganega alla griglia con contorno di verdure di stagione € 21.00

I CONTORNI

°Patate fritte € 8.00

Patate arrostiti € 8.50

Verdure al forno € 9.50

Insalata verde € 8.50

I DESSERT

°Gelato alla vaniglia, stracciatella e cioccolato € 8.00

Panna cotta con salsa al cioccolato o ai frutti rossi o caramello € 8.00

Sorbetto limone € 6.50

Sorbetto fragola € 6.50

Gelato allo Yogurt soft con frutti di bosco e granella di pistacchio € 8.50

Coperto per persona € 3.00
Supplemento aggiunte per ingrediente € 3.00

Nota bene: Nei piatti ordinati, modificati su richiesta dai clienti, senza qualche ingrediente in base al proprio gusto, il prezzo di vendita rimane sempre quello riportato nel menù.

ATTENZIONE! Verifica gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli riportati nell'infografia, nel cartello unico e nella matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti.

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menù riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.



ACQUE MINERALI E BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua minerale naturale o gassata in bottiglia 0.75 lt € 4.00

Bibite alla spina 0.30 lt € 4.00
(Coca-cola, Coca zero, Fanta, The pesca e The limone, Sprite)

APERITIVI

Crodino e Gingerino € 5.50

Campari Spritz € 7.50
(Campari Bitter, Prosecco D.O.C. e soda water)

Aperol Spritz € 7.50
(Aperol, Prosecco D.O.C. e soda water)

Spritz Bianco € 6.50
(Prosecco D.O.C., soda water e limone)

Hugo Spritz € 7.50
(Prosecco D.O.C., menta fresca, sciroppo di sambuco e lime)

Gin Tonic € 10.00
(Gin Tanqueray e acqua tonica)

Gin Tonic € 14.00
(Gin Monkey e acqua tonica)

Gin Lemon € 10.00
(Gin Tanqueray e lemon soda)

Gin Lemon € 14.00
(Gin Monkey e lemon soda)

BIRRE ALLA SPINA

Beck's - cl. 40(5% vol) € 6.50
Leffe Rouge - cl. 50 (6,6% vol.) € 7.50
Franziskaner Hell - cl. 50 (5% vol.) € 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's - cl. 33 (5% vol.) € 6.00
Corona - cl. 33 (4,5% vol.) € 6.00
Corona "0,0" - cl. 33 (0,0% vol.) € 6.50
Super Tenent's - cl. 33 (9% vol.) € 7.50
Birra Senza Glutine - cl. 33 (4,7% vol.) € 6.50

CAFFETTERIA

Caffè espresso € 2.20
Caffè corretto € 3.00
Caffè Americano € 2.50
Caffè decaffeinato € 2.20
Caffè d'orzo € 2.50
Caffè al ginseng € 3.00
Cappuccino € 3.00
Cappuccino d'orzo € 3.20
Cappuccino decaffeinato € 3.20
Cappuccino con bevanda di soia € 3.20
Latte in bicchiere € 3.00
Latte macchiato € 3.50
Tè, infusi e camomille € 4.50
Cioccolata calda € 5.00

AMARI - CL. 4

La nostra selezione di amari e liquori € 7.50
Montenegro, Amaro del Capo, Ramazzotti, Jagermeister, Averna, Lucano, Fernetbranca, Brancamenta, Limoncino, Anima Nera e Mirto.

Baileys, Grand Marnier € 7.50

GRAPPE - CL. 4

Sarpa Poli € 7.50
Grappe 18 Lune € 8.50
Grappe 18 Lune Riserva Porto € 10.50
Grappa Amarone Giare € 11.50

WHISKY BRANDY RUM - CL. 4

Vecchia Romagna € 7.50
Jack Daniel's € 8.50
Laphroaig 10 anni € 12.00
Macallan 15 anni € 20.00
Lagavulin 16 anni € 14.00
Ron Legendario Elixir de Cuba 7 anos € 9.00
Ron Legendario Añejo 9 anos € 12.00
Ron Zacapa 23 anos € 12.00

SPUMANTE ITALIANI

Prosecco D.O.C. "Perlage"	Veneto	€ 6.50	€ 26.00
Prosecco Millesimato DOC 2021 Brut "Revi"	Trentino alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardia	€ 10.00	€ 65.00

SPUMANTE FRANCESI

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Francia	€ 15.00	€ 75.00
Grand Brut Perrier- Jouet	Champagne/Francia		€ 95.00
Réserve Exclusive Brut Nicolas Feuillatte	Champagne/Francia		€ 100.00
Brut ' Belle Epoque' 2015	Champagne/Francia		€ 280.00

VINI BIANCHI ITALIA

Custoza D.O.C. Cavalchina	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Chardonnay D.O.C. Corte Giara Allegrini	Veneto	€ 6.00	€ 24.00
Lugana D.O.C. Le Quaiare Cantine Bertani	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Veneto		€ 33.00
Ribolla Gialla D.O.C. Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia		€ 38.00
Vermentino D.O.C. 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

VINI BIANCHI FRANCIA

Bourgogne Chardonnay 2023 Louis Latour	Bourgogne/Francia		€ 60.00
Chablis AOC 2023 Louis Jadot	Bourgogne/Francia		€ 75.00

VINI ROSATI

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 24.00
--	--------	--------	---------

VINI ROSSI ITALIA

Merlot Corvina I.G.T. Corte Giara Allegrini	Veneto	€ 7.00	€ 24.00
Valpolicella Classico D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto	€ 8.00	€ 32.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto	€ 9.50	€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Bio Cà La Bionda	Veneto	€ 14.00	€ 72.00
Amarone Classico 2015 D.O.C.G. (Best Wine 2015) Cantine Bertani	Veneto		€ 250.00
Palazzo della Torre I.G.T. Veronese Cantine Allegrini	Veneto		€ 38.00
Bolgheri D.O.C. Guida al Tasso "Il Bruciato" Marchesi Antinori	Toscana		€ 75.00
Barolo D.O.C.G. 2020 Aschieri	Barolo/Piemonte		€ 85.00

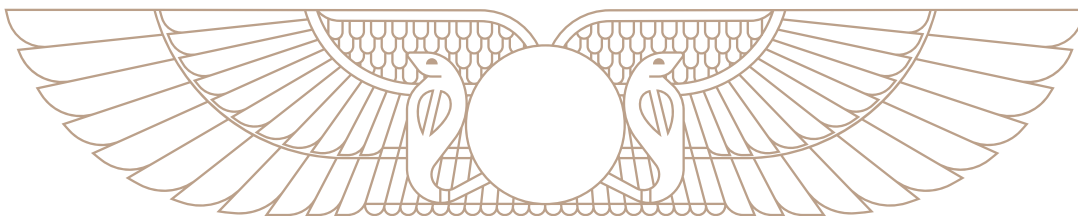
VINI ROSSI FRANCIA

Pinot Noir 2022 Louis Latour	Bourgogne/Francia		€ 65.00
Bourgogne A.O.C. "Couvent Des Jacobins" 2021 Louis Jadot	Bourgogne/Francia		€ 85.00

VINI DOLCI

I Capitelli I.G.T. 2022 cl.375 Anselmi	Soave/Veneto		€ 55.00
--	--------------	--	---------

10 cl



*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che i prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura. Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.
*Prodotti surgelati e abbattuti all'origine.

Servizio in camera € 15.00



Puoi consultare il menu anche qui!

