

WONDER RESTAURANT: BLUE TORNADO



SFIZIOSITÀ: Pane a tavola

°Selezione di bocconcini di pane giornalieri

°Assortimento di focacceria

ANGOLO DEL SALUMIERE:

Presentazione di salumi nazionali

Tagliere di formaggi italiani

CORNER DELLA FRIGGITORIA:

°Crocchette di patate

°Bastoncini di pesce

°Patatine fritte

ANTIPASTI:

Insalatina di farro alla greca

Roast-beef di manzo, citronette alla senape e rucola

Insalata capricciosa in agrodolce con formaggio Edamer

Zuppetta di cozze alla diavola

Frittatina vegetariana

PRIMI:

Pennette al pomodoro e basilico



°Zuppa di verdure con primizie di ortaggi



°Gnocchi tirolesi agli spinaci con burro aromatizzato e salsa allo zafferano



°La nostra lasagna alla bolognese con pasta all'uovo

°Risotto mantecato alla zucca, gorgonzola e riduzione di aceto balsamico



Caserecce alla Carlofortina

SECONDI:

°Trancio di salmone in crosta, crema di broccoli e crumble di olive nere



°Polpettine di manzo al sugo



°Bocconcino di ombrina alla livornese



Maiale in agrodolce con peperoni e porri



CHEF TRANCHEUR:

°Il classico ghiros alle 3 carni con la sua salsa yogurt

CONTORNI:

°Carotine glassate al burro

°Spinaci all'olio extravergine d'oliva

Patate arrosto alla paprika dolce

DESSERT: Angolo del pasticciere

°Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere

Frutta fresca di stagione

Granite per i nostri piccoli ospiti

Sorbetto fragola

Sorbetto limone

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 menu 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.



Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.

°In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato 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.



WONDER RESTAURANT: SPACE VERTIGO



SFIZIOSITÀ: Pane a tavola

°Selezione di bocconcini di pane giornalieri

°Assortimento di focacceria

ANGOLO DEL SALUMIERE:

Presentazione di salumi nazionali

Tagliere di formaggi italiani

CORNER DELLA FRIGGITORIA:

°Crocchette di patate

°Bastoncini di pesce

°Patatine fritte

ANTIPASTI:

Riso freddo con ortaggi, pomodorini semi-dry e avocado

Porchetta rustica accompagnata dalla nostra salsa yogurt

°L'insalata russa con cetriolini e uova ripiene

°Finger food di cocktail di gamberi



La classica Quiche Lorraine



PRIMI:

°Fusilli al ragù di manzo

Vellutata di carote, patate e timo con crostini di pane

°Raviolacci di branzino al profumo di agrumi mantecati al burro salato



°Gnocchi di patata gratinati alla sorrentina



°Risotto ai quattro formaggi con funghi porcini e speck

°Paccheri mantecati alla Norma

SECONDI:

°Zuppetta di seppie, piselli e patate



°Galletto grigliato e laccato alla salsa BBQ



°Filetto di branzino con capperi, olive, pomodorini e origano

°Hamburger di manzo con pomodoro e formaggio

CHEF TRANCHEUR:

°Pescato al forno

CONTORNI:

Pomodoro marinato al gratin

°Fagiolini al naturale

Purè di patate

DESSERT:

Angolo del pasticciere

°Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere

Frutta fresca di stagione

Granite per i nostri piccoli ospiti

Sorbetto fragola

Sorbetto limone

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 menu 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.



Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.

°In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

°Prodotti surgelati e abbattuti all'origine.

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



WONDER RESTAURANT: MENU RAPTOR



SFIZIOSITÀ: Pane a tavola

°Selezione di bocconcini di pane giornalieri 

°Assortimento di focacceria 

ANGOLO DEL SALUMIERE:

Presentazione di salumi nazionali 

Tagliere di formaggi italiani 

CORNER DELLA FRIGGITORIA:


°Crocchette di patate 



°Bastoncini di pesce  





°Patatine fritte

ANTIPASTI:

Riso Venere con pollo grigliato, peperoni in agrodolce e verdure croccanti  




Carne salada di manzo, ricotta affumicata e valeriana 

°Composta di patate, funghi, asparagi con maionese all'aceto balsamico  





°Insalatina di mare con verdure fresche    

Vol au vent fantasia      

PRIMI:


Farfalle al pomodoro e basilico   

La Potage Parmentier  


°Gnocchi di patata con pesto di zucchine e rucola al profumo di limone e mandorle    

°Lasagna vegetariana    

°Risotto allo scoglio con crostacei    

Rigatoni all'Amatriciana   

SECONDI:

°Fritto misto di Pesce e verdure croccanti    

°Spezzatino di tacchino con patate   

°Filetti di trota salmonata alla catalana 

°Grigliata mista di carne    

CHEF TRANCHEUR:

°Arrosto di carne cotto al forno   

CONTORNI:

°Broccoli al vapore 

°Carote julienne in agrodolce  

Patate arrosto

DESSERT: Angolo del pasticciere

°Variazione di torte e pasticceria mignon del nostro pasticciere     

Frutta fresca di stagione 

Granite per i nostri piccoli ospiti

Sorbetto fragola  

Sorbetto limone  

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 menu 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.

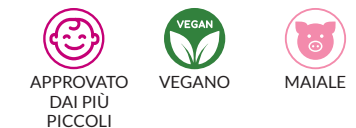


Segnaliamo che, nel caso in cui si desideri escludere qualche ingrediente da una portata, il prezzo di vendita del piatto rimane invariato.

°In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato 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.



WONDER RESTAURANT: BEVANDE



BIRRE ALLA SPINA

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

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's - cl. 33 (5% vol.)	€ 6.00
Hoegaarden - cl. 33 (4,8% 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
Lefte Blonde - cl. 33 (6,6% vol.)	€ 6.50
Lowenbrau - cl. 33 (6,1% vol.)	€ 6.50
Birra Senza Glutine - cl. 33 (4,7% vol.)	€ 6.50

BOLLICINE ITALIANE

Prosecco D.O.C. "Perlage"	Veneto	€ 6.00	€ 26.00
Prosecco Millesimato D.O.C. "Valdo"	Treviso/Veneto	€ 7.50	€ 35.00
Prosecco Millesimato D.O.C. 2021 Brut "Revi"	Trentino alto Adige	€ 9.00	€ 40.00
Cuvée Prestige "Ca' del Bosco"	Franciacorta/ Lombardia	€ 10.00	€ 65.00

BOLLICINE FRANCESCI

Brut Authentique Pierre Gobillard	Champagne/Francia	€ 15.00	€ 75.00
Brut 'La Cuvée' Laurent-Perrier	Champagne/Francia	€ 95.00	

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	€ 6.50	€ 26.00
Soave Vintage D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 7.00	€ 33.00
Ribolla Gialla D.O.C. Livio Felluga	Friuli Venezia Giulia	€ 7.50	€ 38.00
Vermentino D.O.C. 2023 Tenuta Guado al Tasso Marchese Antinori	Bolgheri/Toscana		€ 45.00

VINI ROSATI

Bardolino Chiaretto Bio D.O.C. Cantina Monteci	Veneto	€ 6.50	€ 26.00
Trento D.O.C. Millesimato 2021 Rose "Revi"	Trentino alto Adige		€ 40.00

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 D.O.C. Cantine Bertani	Veneto	€ 8.50	€ 35.00
Valpolicella Ripasso 'Malavoglia' 2021 D.O.C. Bio Cà La Bionda	Veneto		€ 45.00
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2018 Bio	Veneto		€ 72.00
Amarone Valpantena D.O.C.G. Cantine Bertani	Veneto	€ 14.00	€ 80.00

VINI DOLCI (RECIOTO E PASSITI)

Recioto della Valpolicella D.O.C.G. cl.375 Cantine Bertani	Veneto	€ 14.00	€ 45.00
I Capitelli I.G.T. 2022 cl.375 Anselmi	Soave/Veneto		€ 55.00



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). Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati nell'infografia con relativa spiegazione nel cartello unico e la matrice allergeni, disponibili nei nostri ristoranti. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni. 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.



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.

*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.

