

26
LUGLIO 2024

SERATA A TEMA
MangiAMO

LA BIRRA
ARTIGIANALE
DELLA FRANCIACORTA



LA BIRRA ARTIGIANALE DELLA FRANCIACORTA

Fiori di zuccina e salvia in tempura alla birra scura
e maionese vegetale al lime

①⑥⑧⑩⑫

Maltagliati di semola alla birra vongole e bottarga

①③⑨⑫⑭

Coscette di quaglia marinate alla birra, pancetta steccata,
patate novelle alla paprika affumicata e crescione

①⑨⑫

Dessert

Millefoglie con crema chantilly
al cioccolato fondente e amaretto

①③⑦⑧

€45 per persona | *per person*

Per prenotazioni | *Booking at*

Tel. 0309901583

reception.acquaviva@termedisirmione.com

*Benessere, anche a tavola

Terme di Sirmione ha deciso di offrire proposte di menu sempre più in linea con le raccomandazioni fornite dal mondo scientifico in merito a una sana alimentazione. Oggi, infatti, si assiste sempre di più a un aumento di patologie legate all'eccessivo consumo di cibi e alla loro scarsa qualità nutrizionale. Per questo abbiamo selezionato i cibi migliori anche dal punto di vista della qualità nutrizionale e con questi gli chef hanno creato menu più gustosi e sani. Inoltre abbiamo scelto di creare un modo semplice e veloce per guidarla alla scelta dei pasti proposti nei menù... i colori! Può infatti notare a fianco delle proposte gastronomiche dei bollini colorati:

- Il bollino verde indica un cibo che può essere mangiato spesso, anche tutti i giorni.
- Il bollino giallo indica un cibo che è preferibile mangiare non più di due volte a settimana.
- Il bollino arancione indica un cibo che è preferibile mangiare non più di una volta a settimana.
- Il bollino blu indica un cibo che è preferibile mangiare solo occasionalmente.

Sperando le informazioni che le abbiamo fornito possano essere utili anche per la gestione della sua alimentazione a casa...

Le auguriamo buon appetito!

*Dining, in wellness

Terme di Sirmione has decided to offer a menu that is as aligned as possible with the guidelines of healthy eating listed by the Scientific world. Nowadays we face a massive growth of illnesses caused by an excessive eating and poor quality of industrial food. We have selected the best raw materials that, from a nutritional point of view, are of the highest quality, so that our chefs have been able to create a healthier and tastier menu. We have also thought of color as a simple way to guide you while choosing menu. As you can see, next to the different courses we have put colored dots:

- The green dot means that the food can be eaten often, even every day.
- The yellow dot means that the food should preferably be eaten only twice a week.
- The orange dot means that the food should preferably be eaten only once a week.
- The blue dot means that the food should preferably be eaten occasionally.

We do hope that the given information can be useful to you even at home for your everyday meals. Enjoy your meal!

*Allergeni:

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- ③ Uova e prodotti a base di uova;
- ④ Pesce e prodotti della pesca,
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
- ⑧ Frutta a guscio,
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano;
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape;
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini;
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi;

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

*Allergens:

- ① Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats or heir hybridized strains and derivatives,
- ② Crustaceans and products based on shellfish;
- ③ Eggs and egg-based products;
- ④ Fish and fishery products,
- ⑤ Peanuts and peanut-based products;
- ⑥ Soy and soy based products,
- ⑦ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⑧ Nuts,
- ⑨ Celery and celery-based products;
- ⑩ Mustard and mustard-based products;
- ⑪ Sesame seeds and sesame seeds-based products;
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites
- ⑬ Lupines and lupines-based products;
- ⑭ Mollusks and mollusks-based products;

(*) And all the derived products whose transformation does not impact on the level of allergy.