

★★★★★  
ALBAVILLA  
HOTEL & CO.

*Antipasti / Starters*

Tomino con verdure grigliate <sup>7</sup> <i>Tomino cheese with grilled vegetables</i> <sup>7</sup>	€ 12,00
Tortino di Carciofi su fonduta di parmigiano <sup>1,3,7</sup> <i>Artichoke puff pastry on Parmesan fondue</i> <sup>1,3,7</sup>	€ 12,00
Parmigiana di melanzane <sup>1,7</sup> <i>Eggplant parmigiana</i> <sup>1,7</sup>	€ 12,00
Calamari scottati e riduzione al balsamico <sup>13</sup> <i>Scalded Squids with balsamic vinegar</i> <sup>13</sup>	€ 13,00
Prosciutto Crudo San Daniele con gnocco fritto <sup>1</sup> <i>Raw ham San Daniele with fried gnocco</i> <sup>1</sup>	€ 13,00

*Primi piatti / First courses*

Risotto alla milanese <sup>7</sup> <i>Saffron Milanese Risotto</i> <sup>7</sup>	€ 12,00
Vellutata di broccoli con crostini di pane, olio EVO e timo <sup>1</sup> <i>Broccoli soup cream with croutons, EVO oil and thyme</i> <sup>1</sup>	€ 12,00
Pizzoccheri della Valtellina <sup>1,7</sup> <i>Traditional Valtellina buckwheat pasta with cheese and Savoy cabbage</i> <sup>1,7</sup>	€ 12,00
Pacchero con gamberi e carciofi <sup>1,2,4</sup> <i>Paccheri pasta with shrimps and artichokes</i> <sup>1,2,4</sup>	€ 13,00
Spaghetto al pomodoro fresco e basilico <sup>1</sup> <i>Spaghetti with fresh tomato sauce and basil</i> <sup>1</sup>	€ 11,00

*Secondi piatti / Main courses*

Ossobuco con polenta <sup>1,7</sup> <i>"Ossobuco" braised veal shank slice with Polenta <sup>1,7</sup></i>	€ 20,00
Trancio di salmone al forno con panure di finocchi <sup>1,4</sup> <i>Baked slice of salmon with breaded fennels <sup>1,4</sup></i>	€ 18,00
Fritto misto di pesce con verdure pastellate, salsa maionese e lime <sup>1,2,3,13</sup> <i>Fried fish (shrimps and squids) with battered vegetables and mayonnaise sauce and lime <sup>1,2,3,13</sup></i>	€ 18,00
Stinco di maiale al forno con patate sabbiate <sup>1,7</sup> <i>Baked pig shank with breaded potatoes <sup>1,7</sup></i>	€ 18,00
Tagliata di manzo al rosmarino con verdure saltate <sup>7</sup> <i>Sliced beef steak with rosemary and sautéed vegetables <sup>7</sup></i>	€ 19,00

*Dessert*

Cheese cake ai frutti di bosco <sup>1,3,7</sup> <i>Cheesecake with berries <sup>1,3,7</sup></i>	€ 6,00
Tiramisù classico <sup>1,3,7</sup> <i>Classic Tiramisù <sup>1,3,7</sup></i>	€ 6,00
Millefoglie al pistacchio di Bronte <sup>1,3,7</sup> <i>Millefeuille pastry with pistachios from Bronte <sup>1,3,7</sup></i>	€ 6,00
Tarte tatin di mele e cannella con pallina di gelato al fiore di latte <sup>1,3,7</sup> <i>Tarte Tatin with apple and cinnamon, served with milk ice cream <sup>1,3,7</sup></i>	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced seasonal fruit</i>	€ 6,00

★★★★★

# ALBAVILLA

HOTEL & CO.

## *Allergeni / Allergens*

1  
Glutine  
*Gluten*

2  
Crostacei  
*Shellfish*

3  
Uova  
*Eggs*

4  
Pesce  
*Fish*

5  
Arachidi  
*Peanuts*

6  
Soia

7  
Latticini  
*Milk products*

8  
Frutta a  
guscio  
*Nuts*

9  
Sedano  
*Celery*

10  
Senape  
*Mustard*

11  
Semi di  
sesamo  
*Sesame seeds*

12  
Solfiti  
*Sulphites*

13  
Molluschi  
*Clams*

14  
Lupini  
*Lupins*