



ADYA
RESORT
BISTROT

SALUTE E BENESSERE

Tutti i giorni dalle 18

vi aspettiamo nel nostro angolo di tranquillità
per rilassarvi e gustare taglieri, stuzzichini,
cocktail ricercati e del buon vino
con musica di sottofondo!

AperiAlya



ALYA
RESORT
BISTRÒ

STARTER

Flan di zucchine e carote con salsa al parmigiano (*1-3-7-8)	€ 8
Carpaccio di salmone affumicato e burrata su letto di misticanza e lime (*4-7-9)	€ 12
Insalata di gamberi e calamari tiepida alla catalana con julienne di verdure pomodorini olive taggiasche (*2-4-8-9)	€ 14
Involtini con bresaola, robiola e rucola (*7-9)	€ 10

POKE E INSALATE

Poke gamberi Riso basmati ,zucchine, carote, avocado, gamberi al vapore (*1-14)	€ 14
Poke tropicale Riso basmati, salmone affumicato, soia, mango, cipolla caramellata, carote, crema al lime e jogurt (*1-4-6-7-8)	€ 15
Poke chicken Riso basmati, pollo grigliato, carote, zucchine,avocado, salsa teriyaki (*1-6-9)	€ 15
Poke vegetariana Riso venere, mela verde, carote, noci, salsa verde, soia, pomodorini confit, scaglie di grana (*1-7-8)	€ 14

SALAD

Chicken caesar salad Insalata, pomodori, pollo grigliato, scaglie di formaggio stagionato, bacon, crostini di pane e salsa caesar (*1-3-7-9-12)	€ 14
Insalata nizzarda Insalata pomodori olive nere uova sode tonno olio d'oliva cetrioli carote maionese (*1-3-4-8-9)	€14
Insalata greca Insalata pomodorini cetrioli feta greca olive nere peperoni cipolla (*1-7)	€14
Insalata alya Insalata pomodorini mais tonno olio d'oliva mozzarella di bufala crostini di pane (1-6-7)	€14

MAIN COURSE DI MARE

Trancio di salmone norvegese al forno su letto di patate con verdure grigliate (*1-4-6-9)	€ 16
Tagliata di pesce spada con rucola e pomodorini(*1-4)	€ 17
Polpo grigliato su crema di patate pomodorini gialli e rossi julienne di verdure (*1-2-4-9)	€ 18

Alya Resort organizza per voi

- *Feste di compleanno*
- *Apericena fra amici*
- *Battesimi*
- *Comunioni*
- *Feste di laurea*
- *Feste per bambini*

*Abbiamo a disposizione
deejay ed
animatori per ogni tipo
di evento !*

È QUI LA FESTA?



ALYA
RESORT
BISTRÒ

*Contattaci al 333 2850518
Bistrot@alyaresort.it
Sportingclub49@gmail.com*

MAIN COURSE DI TERRA

Tartare di manzo con bufala campana, avocado, pomodori secchi su letto di insalatina novella, senape in grane e cipolla caramellata (*1-10-14)	€ 16
Tagliata di manzo al rosmarino con rucola e scaglie di grana (*7)	€ 18
Straccetti di pollo con julienne di verdure al lime menta su letto di rucola (*7-9-12)	€ 14
Petto di pollo ducale alla griglia riso basmati e verdure grigliate (*1-9)	€ 14
Vitello tonnato all'antica (*3-7-4-9-10)	€ 14

PRIMI PIATTI

Risotto gamberi asparagi pomodorini confit (*1-2-4-8-12-14)	€ 16
Risotto alla certosina con brunoise di zucchine saltate e crema di stracciatella (*1-7-14)	€ 14
Tagliatelle fresche con verdure saltate e scaglie di grana (*3-7)	€ 14
Gnocchi di patate con trio di pomodorini basilico e zafferano (*1-3-7-9)	€ 14
Paccheri con ragu' di polipo pomodorini erba cipollina	€ 16

CONTORNI

Verdure grigliate	€6
Patate al forno	€4
Verdure trifolate	€5
Insalata mista	€5

DESSERT E FRUTTA

Tiramisù dello Chef (*3-7)	€ 5
Crema brulee (*3-6-7)	€ 5
Tartufo Bianco/nero affogato al Caffè (*1-5-8)	€ 6
Torta di pasticceria	€ 6
Macedonia di frutta fresca	€ 5
Carpaccio di ananas	€ 5
Gelati artigianali Bindi	€ 3
Jogurt con frutta fresca di stagione (*7-8)	€ 5
Carpaccio di ananas	€ 5


BEVERAGE

Acqua Lurisia pet 0,5 lt	€ 1,50
Acqua in vetro naturale 1 lt	€ 2,00
Acqua in vetro frizzante 1 lt	€ 2,00
Coca Cola in vetro 330 ml	€ 3,50
Coca Cola Zero in vetro 330 ml	€ 3,50
Acqua tonica Lurisia 330 ml	€ 4,00
Aranciata Lurisia 330 ml	€ 4,00
Chinotto Lurisia 330 ml	€ 4,00
Gazzosa Lurisia 330 ml	€ 4,00
Estathé alla pesca	€ 4,00
Estathé al limone	€ 4,00
Succhi di frutta	€ 4,00
Powerade	€ 4,00
Redbull	€ 4,00
Spremuta	€ 5,00
Centrifuga	€ 5,00


ENTRA IN UN VIAGGIO DI SAPORI FRESCHI E LEGGERI PER IL TUO APERITIVO

TUTTI I GIORNI DALLE 18:00
Cocktail con stuzzichini €12 solo cocktail € 8



COCKTAIL E APERITIVI

	
Aperol spritz Aperol, prosecco e soda	€ 12
Campari spritz Campari, prosecco e soda	€ 12
Hugo spritz Liquore ai fiori di sambuco, prosecco e soda	€ 12
Negroni Campari Martini rosso e gin Tanqueray	€ 12
Negroni sbagliato Campari Martini rosso e prosecco	€ 12
Gin Tonic Gin Gordon o gin Tanqueray e acqua tonica Lurisia	€ 12
Gin Tonic Mare Gin Mare e acqua tonica Lurisia	€ 12
Alcolico alla frutta della casa Mix di frutta, prosecco e gin	€ 12



BIRRE

	
Birra Menabrea bionda 33 cl	€ 4
Birra Poretti 4 Luppoli rossa 33 cl	€ 5
Birra Grimbergen bionda 33 cl	€ 5



BIANCHI

		
Falanghina IGT Del Beneventano Piantaferro - Campania	€ 6	€ 25
Müller Thurgau DOP Ca Ernesto - Veneto	€ 6	€ 25
Riesling Poderi Longobardi - Lombardia	€ 6	€ 25

ROSSI

		
Cabernet Sauvignon DOC bioegan Anno domini - Veneto	€ 6	€ 28
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Cantina Righi - Emilia Romagna	€ 6	€ 32
Merlot IGT bio Cantina Veneta - Veneto	€ 6	€ 28

BOLLICINE

		
Prosecco Superiore DOCG millesimato La Marca - Veneto	€ 6	€ 35
Prosecco Gran Cuvee Extra Dry Anno domini - Veneto	€ 6	€ 28
Moscato d'Asti dolce La Morandina - Piemonte	€ 6	€ 28

AMARI E DISTILLATI



Limoncello	€ 5
Amaro del Capo	€ 5
Mirto Zedda Piras	€ 5
Amaro Montenegro	€ 5
Grappa bianca	€ 5
Grappa barricata	€ 5

Sconto 10% per i tesserati Shop & Beauty

Sconto 20% per gli abbonati Fitness & Wellness
esclusivamente sul menu alla carta a pranzo

Info & Prenotazioni: +39 02 99027051 int. 4 Cell 333 2850518

* In assenza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Potete trovare la lista degli allergeni alla fine del menu.

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono elencate nel menù, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto **i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11.**

1.	Cereali contenenti glutine
2.	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3.	Uova e prodotti a base di uova
4.	Pesce e prodotti a base di pesce
5.	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6.	Soia e prodotti a base di soia
7.	Latte e prodotti a base di latte
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

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, dal fornitore, per garantire la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Da gennaio vi aspettiamo venerdì e sabato sera a cena presso
il **Bistrot di AlyaResort**

Coperto €2

Non verranno applicati gli sconti sul menu alla carta del pranzo.

Gradita la prenotazione

Orario cena dalla 19 alle 22.30



ALYA
RESORT

BISTRÒ



Prenota qui



ALYA
RESORT

BISTROT

WWW.ALYARESORT.IT