



ADYA
RESORT
BISTROT

SALUTE E BENESSERE

STARTER

Sformatino di cavolfiori e broccoli con crema al parmigiano (*3-7-9)	€ 7
Zuppa di mare con crostini di pane alle erbe (*2-4-9-14)	€ 10
Degustazione di salumi misti e quenelle di formaggi (*1-7-12)	€ 10
Polpo piastrato su crema di ceci e crostini di pane (*7-9-14)	€ 10

POKE E INSALATE

Poke' tropicale riso basmati, salmone marinato al lime, soia, mango, cipolla rossa, carote, crema al lime e yogurt (*1-4-6-7-8)	€ 15
Poke' vegetariana riso venere, tofu, mela verde, carote, spinacino, noci, salsa verde, soia, pomodorini confit (*1-7-8)	€ 14
Poke' bowl riso basmati, avocado, carote, zucchine, manzo in salsa teriyaki, salsa verde allo yogurt (*1-7)	€ 15
Poke' gamberi riso basmati, zucchine, carote, avocado, gamberi al vapore (*1-14)	€ 14
Chicken caesar salad insalata, pomodori, pollo grigliato, scaglie di formaggio stagionato, crostini di pane e salsa caesar (*1-3-7)	€ 13

MAIN COURSE DI MARE

Tagliata di branzino alle erbe con zucchine trifolate (*4-9)	€ 16
Salmone al lime in salsa teriyaki con broccoletti saltati e patate viola (*1-4-6-9)	€ 16
Gamberoni gratinati al forno su cestino di verdure al timo e maggiorana (*2-9-14)	€ 16
Trancio di spada al forno con pomodorini rossi e gialli e patate al forno (*1-4)	€ 16

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 con rucola e scaglie di grana	€ 16
Entrecote di manzo con funghi porcini trifolati al profumi di timo	€ 16
Filetto di maialino bardato allo speck su letto di patate al brand e pomodorini confit (*12)	€ 16

PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi porcini (*1-7-12)	€ 14
Gnocchi con polipo, zucchine, pomodorini rossi e gialli (*1-3-7-14)	€ 15
Risotto alla certosina con brunoise di zucchine saltate e crema di stracciatella (*1-7-14)	€ 14
Paccheri allo scoglio (*2-4-8-12-14)	€ 15
Tagliatelle fresche con verdure salate e scaglie di grana (*3-7)	€ 14

DESSERT E FRUTTA

Tiramisù dello Chef (*3-7)	€ 5
Cannolo siciliano fai da te (*1-3-5-7)	€ 6
Panna cotta ai frutti di bosco (*7-14)	€ 5
Crema brulee (*3-6-7)	€ 5
Tartufo Bianco affogato al Caffè (*1-5-8)	€ 6
Tartufo Nero affogato al Caffè (*1-5-8)	€ 6
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 17:30 ALLE 20:30

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

* 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