



ALAYA  
RESORT  
BISTROT

MENU

## STARTER

---

Patanegra 5J 100% bellota 50 gr	€ 19
Acciughe del Cantabrico, burro e crostini di pane *1-2-4-7-14	€ 8
Fiocco della Valtellina, straciatella fresca di fattoria, pomodori confit e crostini	€ 8
Hummus di ceci con crostini *1	€ 6

## POKÉ E INSALATE

Tradizionale piatto hawaiano, a base di riso al vapore, pesce e verdure. \*1-2-4-6-7-11-14

---

<b>Poké di salmone</b>	€ 14
Riso basmati, tartare di salmone, zucchine, avocado, carote e salsa di soia	
<b>Poké vegetariano</b>	€ 14
Riso al vapore, formaggio semi stagionato, taccole, avocado, carote e zucchine	
<b>Chicken Caesar salad</b>	€ 12
Insalata, pomodori, pollo grigliato, scaglie di formaggio stagionato, crostini di pane e salsa caesar	
<b>Insalata greca</b>	€ 12
Insalata, pomodori, cetrioli, feta e olive	

## PRIMI PIATTI

\*1-2-3-4-5-7-8-14

---

Paccheri al profumo di mare	€ 15
Trofie con pesto alla ligure	€ 12

## MAIN COURSE DI MARE

\*1-2-3-4-6-7-9-11-14

---

<b>Piatto brunch</b>	€ 16
Carpaccio di trota salmonata affumicata del Trentino, riso basmati al vapore, avocado, crema di uovo e asparagi	
<b>Salmone provenzale</b>	€ 18
Filetto di salmone cotto con erbe della Provenza, riso basmati e verdure	
<b>Tartare di salmone</b>	€ 15
Tartare di salmone, avocado, riso basmati e verdure	
<b>Polpo</b>	€ 22
Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura, crema di ceci, riso e verdure	

## MAIN COURSE DI TERRA

\*1-2-3-4-6-7-9-11-14

---

<b>Vitel tonné</b>	€ 12
Il classico vitello tonnato e capperi di Pantelleria, riso basmati e verdure	
<b>Fassona alla ligure</b>	€ 15
Tartare di Fassona piemontese, pomodoro cuore di bue, paté di olive taggiasche e basilico	
<b>Fassona gourmet</b>	€ 15
Tartare di fassona piemontese, stracciatella fresca, acciughe del Mar Cantabrico e pomodorini confit	
<b>Roast beef</b>	€ 12
Carpaccio di roast beef, insalatina, grana, riso basmati e verdure	

\* 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.