



Rocca di Angera

MENÙ

INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 (consulta l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio).

(*) I piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(**) Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Coperto 2€





FREE WI FI
roccaguest015



LA CAFFETTERIA

Dall'espresso al cappuccino, dal succo di frutta alle bibite, un servizio unico in una cornice indimenticabile.

IL BAR ITALIANO

Caffè espresso	2€
Caffè decaffeinato	2€
Ginseng	3€
Caffè espresso con crema di latte	2€
Caffè shakerato	6€
Orzo	2€
Caffè americano	3€
Cappuccino	3€
Cappuccino no lattosio	3€
Cioccolata	3€

I DISSETANTI

Succhi di frutta	5€
Acqua 50 cl	2,5€



I CROISSANT

LO SFOGLIATO CLASSICO*

Vuoto	3€
Con marmellata al lampone	4€
Con marmellata alle arance	4€
Con miele millefiori	4€
Con crema alle nocciole	4€

L'INTEGRALE*

Vuoto	3€
Con marmellata al lampone	4€
Con marmellata alle arance	4€
Con miele millefiori	4€

AL PISTACCHIO*

Goloso croissant farcito alla crema di pistacchi	4€
--	----

PAIN AU CHOCOLAT

Farcito con cioccolato fondente	4€
---------------------------------	----



LA NOSTRA SELEZIONE DEL BENESSERE

Centrifughe e spremute per una dieta sana e naturale. I nostri tè e infusi per riequilibrare il benessere interiore.

LE SPREMUTE

Spremuta di arance 8€

Ricca di vitamine, aiuta a dare energia e rafforza il sistema immunitario.

Spremuta di pompelmi rosa 8€

Ricca di vitamine e sali minerali. Ha proprietà digestive, energetiche e antiossidanti.

SMOOTHIES 8€

Freschi frullati alla frutta.

LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ E INFUSI

Royal breakfast 4€

Raffinato, fresco e corposo. Un blend ricco di personalità. Questa miscela di tè nero di Ceylon e Darjelling offre l'energia necessaria per iniziare una indimenticabile giornata alla Rocca di Angera.

Tè Nero speziato 4€

Un tè pakistano molto speziato (Masala) con pepe, zenzero, chiodi di garofano, vaniglia e arancia.

Rooibos all'arancia 4€

Il Rooibos è una bevanda tipica del Sudafrica, dove è considerato da sempre un vero elisir di benessere. Tutte le proprietà del Rooibos, all'aroma di arancia. Ottimo da gustare a colazione per iniziare la giornata con un gusto classico e intramontabile. Può essere bevuto da chiunque in ogni momento perchè non contiene teina.



UNO SPUNTINO VELOCE

Una selezione di piatti dedicati per un gustoso, veloce e nutriente lunch.

I PANINI

Il crudo	9€
<i>Sfilatino* con prosciutto crudo di Parma, formaggio fresco e foglie di basilico.</i>	
Il cotto	9€
<i>Soffice panino* con prosciutto cotto, lattuga, pomodori e toma</i>	
Il salame	9€
<i>Pane ai 5 cereali* con salame e piccoli spicchi di carciofi in olio.</i>	

LA FOCACCIA

Vegetariana	10€
<i>Pomodori, avocado, basilico, olio extravergine.</i>	
Farcita	10€
<i>Mortadella, mozzarella di bufala acciughe e basilico.</i>	

I PIU' SFIZIOSI

Il tostato	8€
<i>Pane bianco in cassetta con spalla cotta e toma.</i>	
Trancio di pizza margherita	8€
<i>Fragrante trancio di pizza margherita con formaggio e pomodoro.</i>	

I TAGLIERI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Il misto	20€
<i>Assaggi di salumi italiani e formaggi locali.</i>	
I salumi	17€
<i>Degustazione di salumi italiani.</i>	
I formaggi nostrani	17€
<i>Degustazione di formaggi locali.</i>	



I DOLCI

I dolci più golosi, fatti con ingredienti semplici e naturali per offrirvi un prodotto genuino e nutriente per ogni momento della giornata.

LE TORTE

La soffice torta di carote e mandorle 8€

Nutriente, naturale e leggera. Una torta dal gusto inimitabile.

La classica torta di mele cotta in forno 8€

Dolce e delicata, un piacere da assaporare.

LE CROSTATE

Crostata alla ricotta con chicche di cioccolato 8€

Una fantastica pie con una morbida farcitura di ricotta e golose pepite di cioccolato.

La frolla alla marmellata di frutti di bosco 8€

Una classica e intramontabile torta dal sapore di frutti di bosco e biscotto. Una tentazione irresistibile.

I Brownies* 8€

Un classico e goloso dolce al cioccolato.



LA NOSTRA CANTINA

Una selezione di vini dei migliori produttori italiani e delle migliori birre.

I BIANCHI FERMI

Carolus	23€
<i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	
Roero Arneis DOCG	26€
<i>Prunotto</i>	
Pietragrande	29€
<i>Tenute Lunelli</i>	
Vermentino	34€
<i>Bolgheri</i>	

I ROSSI

Primigenia	26€
<i>Antichi Vigneti Cantalupo</i>	
Ziggurat Montefalco rosso DOC	30€
<i>Tenute Lunelli</i>	
Dolcetto d'Alba DOC	28€
<i>Prunotto</i>	

BOLLICINE

Ferrari maximum blanc de blanc	50€
<i>Ferrari</i>	
Moscato d'Asti DOC	28€
<i>Prunotto</i>	
CREDE prosecco superiore DOCG BRUT	47€
<i>Bisol</i>	

I VINI AL CALICE	9€
------------------	----



LE BIRRE

IN BOTTIGLIA

Pale lager	7€
Pilsener	7€
Weissbier	9€
Dark lager	9€

LO SFIZIO DEL GUSTO

Per un aperitivo o per un momento di relax, le nostre proposte dal bar.

Crodino	7€
Aperol Spritz	13€
Hugo Spritz	13€
Campari Spritz	13€
Negroni	13€
Americano	13€
Helsinki Mule	13€
Gin Tonic	13€

PER ACCOMPAGNARE L'APERITIVO

Un assaggio dall'orto <i>Golose verdure in olio extravergine.</i>	5€
I gustosi salumi <i>Due assaggi dei prodotti della migliore tradizione norcina italiana.</i>	7€
I nostri formaggi <i>Degustazione di formaggi locali.</i>	7€







isoleborromee.it
@terreborromeo
#Borromeoexperience