

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA lt. 0,75 1,50

ACQUA MINERALE 2,50

cl. 75

Still or Sparkling Water

in bottle cl. 75

VINO ALLA SPINA cl. 25 3,50

[12] cl. 50 6,00

lt. 1 9,50

Bianco frizzante 11% vol.

Bianco fermo "Passerina" 11% vol.

Wine of the house:

Sparkling White, Still White

BIRRA MENABREA LA 150° cl. 20 3,00

BIONDA ALLA SPINA cl. 40 4,50

[1]

Provenienza: Italia

Tipo: Birra normale chiara a bassa fermentazione, Premium Lager 4,8% vol.

Draught Menabrea beer

BIBITE IN LATTINA cl. 33 3,00

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite,

Fuze Tea Limone, Fuze Tea Pesca

Drinks in glass bottle or can cl. 33

BIRRE IN BOTTIGLIA cl. 33

[1]

MENABREA PILS 5,2% vol. 3,50

MENABREA LA 150° AMBRATA 5% vol. 4,00

MENABREA LA 150° WEISS 5,2% vol. 4,50

PERONI SENZA GLUTINE 4,7 % vol. 4,00

ICHNUSA NON FILTRATA 5% vol. 4,00

CORONA 4,5% vol. 4,00

CERES 7,7% vol. 4,50

BIRRA TENNENT'S SUPER 9% vol. 4,50

DAL BAR

CAFFETTERIA, AMARI E LIQUORI,
DISTILLATI

Abbiamo una vasta gamma di prodotti locali
e non. Chedi allo staff!

ALLERGENI

Ai sensi del Reg.1169/2011 UE si informa che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti i seguenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni:

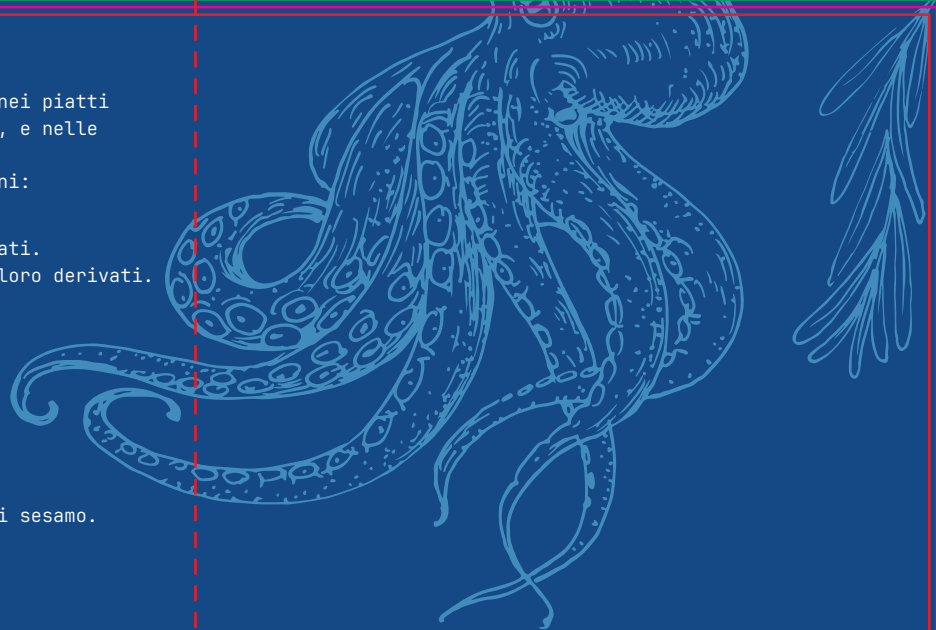
- 1.Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.
- 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
- 3.Uova e prodotti a base di uova.
- 4.Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.Soia e prodotti a base di soia.
- 7.Latte e prodotti a base di latte.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

In ciascun piatto di questo menù viene indicato tra parentesi quadre [] l'elenco dei codici degli allergeni presenti, come da tabella sopra riportata.

Ad esempio un piatto contenente glutine e uova viene indicato così:

[1, 3]

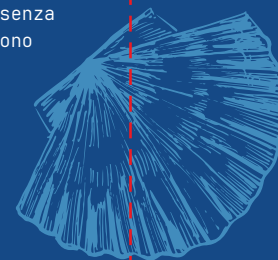
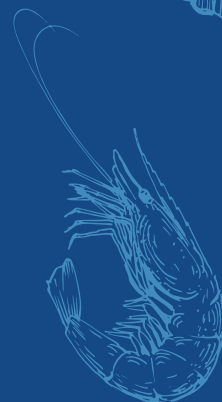
Per i piatti del giorno, la tabella esaustiva degli allergeni, si rimanda al quadro informativo presente all'interno del locale oppure chiedere al nostro personale. Si avvisa inoltre che è possibile la presenza in tracce di alcuni allergeni anche se questi non sono indicati come presenti.



MIRAGE

chalet ristorante

MENÙ



GLU
SERVICE

Chalet Ristorante GLU Mirage
Via Aprutina SNC / Contrada San Biagio 63824
Marina di Altidona (FM)
www.chaletmirage.it

MIRAGE

chalet ristorante

ANTIPASTI

ANTIPASTO FREDDO DI MARE 16,50
[4, 9, 11, 14] (Cold fish appetizer)
insalata di mare, salmone marinato
al pepe rosa, alici marinate, trancio
di tonno al sesamo

SEPPIA E PISELLI 10,50
[12, 14] (Cuttlefish and peas)

**SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE
CON MAZZANCOLLE** 11,00
[4, 12, 14] (Soutè of mussels and clams
with shrimps)

BRUSCHETTE MISTE DI MARE 9,50
con salmone, con alici, con gamberetti
e pomodorini
[1, 2, 4] (Mixed seafood bruschetta)

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 12,00
[1, 14] (Spaghetti with clams)

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO 14,00
pomodoro, cozze, vongole, scampi
e mazzancolle
[1, 2, 3, 4, 12, 14] (Seafood tagliatelle)

GNOCCHETTI ALLA MARINARA 9,50
ragù di seppia, vongole, cozze, gamberetti
[1, 2, 3, 4, 12, 14] (Seafood gnocchi)

PENNE AL POMODORO 6,50
[1, 9] (Penne pasta with tomato)

PENNE ALL'ARRABBIATA 6,50
[1, 9] (penne pasta with spicy tomato)

**TAGLIATELLE O GNOCCHI
AL RAGÙ** 9,00
[1, 3, 9, 12] (bolognese tagliatelle or gnocchi)

SECONDI PIATTI

**FRITTURA DI CALAMARI
E VERDURINE** 13,00
[1, 14] (Fried squids and vegetables)

FRITTURA IMPERIALE 16,00
frittura di calamari, scampi e mazzancolle
[1, 2, 14] (mixed fried fish)

**SPIEDINI DI CALAMARI
E GAMBERI ARROSTO** 12,00
[1, 2, 14] (Roast squid and prawn skewers)

**FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO
AL FORNO CON PATATE ARROSTO** 11,00
[4, 12] (Baked fillet of catch of the day
with potatoes)

CONTORNI

INSALATA MISTA 4,50
(Mixed salad)

PATATINE FRITTE 5,00
(Fries)

PATATE ARROSTO 5,50
(Roasted potatoes)

OLIVE ALL'ASCOLANA 8,00
[1, 3, 7, 9] (Deep fried meat stuffed olives)

INSALATA DI POMODORI 4,50
(Tomatoes salad)

VERDURE GRIGLIATE 6,00
(Grilled vegetables)

INSALATONE

GRECA 8,50
lattuga, feta, cetrioli, olive nere
[7] (Greek salad)

PINNA GIALLA 8,50
lattuga, tonno, olive nere, pomodorini,
cipolla di tropea
[4] (Salad with tuna)

DI FRUTTA 8,50
insalata mista, mela, pesca, noci
[4] (Mixed salad with apple, peach and nuts)

BAMBINI

TOPOLINO 6,00
pasta al pomodoro
[1, 9] (Pasta with tomato sauce)

OLAF 5,00
pasta in bianco
[1] (Pasta with oil)

WINX 6,00
tortellini alla panna e prosciutto cotto
[1, 7] (Tortellini with cream and ham)

PLUTO 7,50
cotoletta di pollo con patatine fritte
[1, 3] (Chicken cutlet and fries)

TELETUBBIES 7,50
petto di pollo alla griglia
con patate arrosto
(grilled chicken breast with
roast potatoes)

DOLCI

**CHEESECAKE AI FRUTTI
DI BOSCO** 6,00
[1, 7] (Berry cheesecake)

SORBETTO AL LIMONE 4,00
[7] (Lemon sorbet)

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO 5,00
[7] (Decomposed puff pastry)

TARTUFO BIANCO 3,50
[7] ("White truffle" ice cream)

TARTUFO NERO 3,50
[7] ("Black truffle" ice cream)