
RISTORANTE PIZZERIA



SAN
GOTTARDO

MENÙ RISTORANTE

Tel. 0332/224189 · Chiuso il lunedì

Nella cucina del nostro Ristorante si utilizzano solo prodotti certificati e si rispettano tutte le norme previste nell'intero ciclo produttivo, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare di celiaci e/o intolleranti al glutine. SENZA GLUTINE

ANTIPASTI

Pepata di cozze 2	€ 12,00
Insalata di polipo* con patate e olive 2	€ 15,00
Insalata tiepida di mare * con pomodorini e crostini di pane 2	€ 16,00
Tagliere di salumi e formaggio 1-3-7	€ 14,00
Bruschette al pomodoro, origano, aglio e olio 1	€ 6,00

PRIMI PIATTI DI MARE

Tagliatelle allo scoglio* 1-2-4-9-14	€ 14,00
Cous-cous con zuppetta di pesce * 1-2-4-9-14	€ 15,00
Linguine con vongole*, peperoncino e pane tostato 1-2-13	€ 12,00
Tagliolini al nero di seppia* con pesto e calamari* 1-3-4-8-12	€ 16,00
Spaghetti con sardine fresche, peperoncino e pan tostato 1-2-9	€ 12,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Penne alla Norma con melanzane, pomodorini freschi e scaglie di ricotta 1-7	€ 12,00
Tagliatelle ai funghi porcini 1-3-7	€ 14,00
Tagliatelle al ragù di selvaggina 1-3-9	€ 14,00

COPERTO

Coperto	€ 2,50
---------	--------

SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo con rucola e grana a scaglie 7	€ 18,00
Straccetti di manzo con funghi porcini e patate 1-7	€ 18,00
Cotoletta di pollo con patatine* 1-3	€ 14,00

SECONDI DI PESCE

Fritto misto di pesce* con patatine* 1-2-3-14	€ 20,00
Branzino alla griglia con verdure 4	€ 20,00
Calamari* alla griglia con verdure 14	€ 20,00

Tutti i nostri secondi sono accompagnati da contorno
Il menù potrebbe subire delle variazioni in base alla
disponibilità della cucina
*I prodotti contrassegnati con l'asterisco potrebbero essere
surgelati

I DOLCI DELLA CASA

I dolci ve li raccontiamo noi... perché un dolce raccontato inizia prima ad essere gustato...

Per concludere in dolcezza il Vostro pranzo lasciatevi tentare dai dessert del Ristorante San Gottardo.

Rigorosamente fatti in casa, le creme, le frolle e i dolci al cucchiaino sono realizzati selezionando solo materie prime freschissime e gli ingredienti migliori.

Dolci della Casa € 5,00

I VINI DELLA CASA

BIANCO PINOT CHARDONNAY

MULLER THURGAU

ROSSO DOLCETTO DI OVADA

1 l.	€ 12,00
1/2 l.	€ 8,00
1/4 l.	€ 4,00

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ LISCIO	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
AMARI E GRAPPE	€ 4,00
COGNAC, WHISKY	€ 6,00

LE BEVANDE

BIBITE IN LATTINA	€ 2,50
BIRRA CHIARA ALLA SPINA 1/4	€ 3,00
BIRRA CHIARA ALLA SPINA 1/2	€ 5,00
BIRRA ROSSA ALLA SPINA 1/4	€ 3,50
BIRRA ROSSA ALLA SPINA 1/2	€ 6,00
BIRRA IN BOTTIGLIA da 0,33 ml	€ 3,50
BIRRA IN BOTTIGLIA DA 0,66 ml	€ 5,00
BIRRA ZERO ALCOOL / SENZA GLUTINE	€ 5,00
ACQUA DA 0,75 cl	€ 3,00