



La Cucina *The Kitchen*

Il successo di una buona cucina sta tutto nella scelta delle materie prime.
Per questo selezioniamo con cura prodotti e fornitori cercando di trovare sempre il meglio
da portare in tavola.

...

The success of a good dish is the choice of raw materials. For this reason, we carefully select products
and suppliers trying to find always the best to bring on our table.

La Nostra Filosofia *Our Philosophy*

La nostra prerogativa è proporre una cucina ricca di valori legati alla tradizione,
alla stagionalità e allo stesso tempo innovativa, frutto della nostra creatività ed esperienza
nonché della passione e dall'amore che ci lega alla nostra terra.

I nostri piatti semplici ma ricercati, capaci di suscitare emozioni ed evocare ricordi,
devono essere capaci di raccontarvi un po' della nostra storia e della nostra cultura.

...

Our prerogative is to propose dishes rich in tradition, seasonality and innovation at the same time,
result of our creativity, experience, passion and love that binds us to our land.
Our dishes, simple but refined, capable of stirring emotions and evoking memories, must be able to tell you
a bit of our history and our culture.

—

Abbiamo scelto di offrire anche una cucina salutistica con piatti a basso contenuto
calorico, fedeli alla filosofia del nostro Centro Medico di Dimagrimento Maurice Mességué,
secondo cui "è la natura che ha sempre ragione".

Proporremo quindi un menu dedicato con piatti del giorno.
I piatti identificati con il simbolo  sono invece preparati secondo la filosofia vegana.

...

We have chosen to offer a healthy cuisine with low-calories courses,
according to our Maurice Mességué weight-loss Clinic's philosophy, telling that "nature is always right".

We are then proposing a special Menu with dishes of the day.
While the dishes that are marked with the  symbol are made according to the vegan philosophy.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

...

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate document
to be provided, on request, by the staff on duty.

Antipasti

Starters

Moscardini in guazzetto con bruschettine di pane semi-integrale aromatizzato al timo Stewed octopus with small bruschettas of semi-wholemeal bread flavoured with thyme	€ 15.00
Degustazione di salumi e formaggi del territorio con piada e cassoncini alle rosole Tasting of local cold cuts and cheese with piada (unleavened bread) and cassoncini (stuffed unleavened bread) filled with Shirley poppy	€ 14.00
Tomino alla piastra su crema di patate e porcini con chips di bresaola di san Marino Grilled Tomino cheese on creamed potatoes and Porcini with San Marino bresaola chips	€ 12.00
Insalatina di cappuccio viola con pinoli e bruciatini di seitan al balsamico Purple cabbage salad with pine nuts and crispy Seitan bites with balsamic vinegar	€ 12.00
Cuore di cardo in crosta di pasta fillo, grana e tartufo Cardoon heart in a filo pastry crust with hard-grained cheese and truffle	€ 12.00

Primi

First Courses

Risotto alla mela e goletta croccante Risotto with apple and crispy cured pig's cheek	€ 14.00
Tagliolini piccanti con veraci, pachino e rucola Spicy tagliolini with local clams, Pachino tomatoes and rocket	€ 14.00
Strozzapreti al ragù di salsiccia e scalogno Strozzapreti with sausage and shallot sauce	€ 12.00
Cappellacci verdi con pomodorini freschi e basilico Green cappellacci (filled pasta) with fresh cherry tomatoes and basil	€ 14.00
Pappardelle al ragù di cinghiale Pappardelle with wild boar sauce	€ 14.00
Passatelli in brodo secondo tradizione Traditional passatelli in broth	€ 14.00

Secondi

Second courses

Galletto spaccato alla diavola con vesuviani e maggiorana Cockerel "alla diavola" with Vesuvius tomatoes and marjoram	€ 16.00
Tagliata di filetto al sale grosso e rosmarino Thinly sliced beef with coarse salt and rosemary	€ 20.00
Gamberoni al pane verde su misticanza invernale King prawns with herb breadcrumb coating on a bed of winter mixed salad	€ 20.00
Filetto di orata con agrumi e zenzero Fillet of sea bream with citrus fruits and ginger	€ 16.00
Stinco di mora romagnola alle erbe fini con polentina morbida Shin of Mora Romagnola breed pork seasoned with herbs and served with soft polenta	€ 16.00
Coniglio al finocchietto selvatico e olive taggiasche Rabbit with wild fennel and Taggiasche olives	€ 16.00
Ossobuco di vitello in gremolata con timballino di riso basmati Gremolata veal ossobuco served with a timbale of Basmati rice	€ 16.00

Contorni

Side dishes

Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 5.00
Verdure gratinate Au gratin vegetables	€ 5.00
Insalata mista Mixed salad	€ 5.00
Patate al forno Oven baked potatoes	€ 5.00
Verdure di stagione al vapore Steamed seasonal vegetables	€ 5.00

Dessert

Dessert

Semifreddo alle pere rosada Rosada pear semifreddo	€ 7.00
Spuma di mascarpone con cremoso al caffè e sablé al cioccolato Foam of mascarpone with cream of coffee and chocolate shortbread	€ 7.00
Trancio al pistacchio di Sicilia con bisquit al cacao Slice of Sicilian pistachio dessert with a cocoa bisquit	€ 7.00
Lingotto alle nocciole pralinate e cremoso alla vaniglia Praline hazelnut and vanilla mousse bar	€ 7.00
Soufflé al cioccolato ecuadoriano 70% 70% Ecuadorian chocolate soufflé	€ 7.00
Composizione di frutta fresca di stagione Composition of fresh seasonal fruit	€ 5.00

Menu degustazione pesce

Tasting Menu of Fish

€ 32.00

Zuppetta di mare
Fish stew

Chitarrini fatti in casa alle vongole
Home made chitarrini pasta with clams

Filetto di branzino profumato al pane verde ai ferri
Grilled fillet of sea bass scented with "green" bread

Contorni in abbinamento
Side dishes

Semifreddo alle pere rosada
Rosada pear semifreddo

Menu della tradizione

Traditional Menu

€ 26.00

Crudo di Parma, noci di grana e miele con piada fatta in casa
Parma ham, chunks of grana cheese and honey with home made piada (unleavened bread)

Lasagnetta gratinata al forno
Oven baked lasagna

Piccola grigliata con carne del territorio
Small serving of local grilled meat

Contorni in abbinamento
Side dishes

Spuma di mascarpone con cremoso al caffè e sablé al cioccolato
Foam of mascarpone with cream of coffee and chocolate shortbread

Menu Arengo

Arengo Menu

€ 22.00

Ravioli di erbe al pomodorino fresco e basilico
Ravioli filled with vegetables served with fresh cherry tomatoes and basil

Tenero di maialino al finocchietto con salsa ai porcini
Tender suckling pig with wild fennel and a porcini mushroom sauce

Contorni in abbinamento
Side dishes

Trancio al pistacchio di Sicilia con bisquit al cacao
Slice of Sicilian pistachio dessert with a cocoa bisquit

Menu bambino

Children's Menu

€ 12.00

Strozzapreti al pomodoro fresco
Strozzapreti pasta with a sauce of fresh tomatoes

Cotoletta alla milanese
Milanese-style breaded cutlet

Patatine fritte con ketchup e maionese
French fries with ketchup and mayonnaise

Coppa gelato
Bowl of ice cream

Menu Vegano

Vegan Menu

€ 22.00

Insalatina di cappuccio viola con pinoli e bruciatini di seitan al balsamico
Purple cabbage salad with pine nuts and crispy Seitan bites with balsamic vinegar

Cannelloni alla Rossini (pomodoro e panna vegetale)
Rossini-style cannelloni (with tomato and vegetarian cream)

Tagliata di tofu al curry
Thinly-sliced curried Tofu

Ananas caramellata
Caramelized pineapple



L'Arengo Ristorante fa parte del:

