HOTEL LEMI

Restaurant & Spa

★ ★ ★ ★

Menù

La Padellaccia
RISTORANTE

ANTIPASTI DI MARE

Salmone affumicato, robiola, uova di trota e cipolla caramellata	€ 13,00
Tartare di ricciola, maionese alla colatura e scarola riccia servita con pan brioche	€ 15,00
Acciughe salate del Mediterraneo	€ 8,00
Polpo scottato su purea di patate	€ 16,00
Carrellata di mare (per 2 persone)	€ 36,00

ANTIPASTI DI TERRA

Tagliere di salumi e formaggi	€ 18,00
Culatello e mozzarella	€ 14,00
Carpaccio di marchigiana al sale con pomodoro confit	€ 15,00
Carrellata di terra per due persone	€ 36,00

I CRUDI

Plateau di crudi di pesce (per 2 persone)		€ 60,00
Scampi del Mediterraneo	all’etto	€ 6,00
Sashimi di pesce azzurro		€ 18,00
Gamberi rossi	all’etto	€ 8,00
Ostriche Gillardeau	al pezzo	€ 4,00
Gamberi blu	all’etto	€ 8,00

PRIMI DI MARE

Pacchero all'astice	€ 24,00
Pasta e patate ai frutti di mare	€ 14,00
Spaghettone, vongole e bottarga di muggine	€ 16,00
Risotto ai crostacei	€ 14,00

PRIMI DI TERRA

Chicchetta con caciocavallo e tartufo	€ 15,00
Raviolone di stracciata con pomodorino e basilico	€ 14,00
Spaghettone al pomodoro	€ 12,00
Pasta fresca con guanciale di Norcia e pomodorini	€ 13,00

LA NOSTRA GRIGLIATA

Grigliata mista di mare		€ 17,00
Calamaro grigliato		€ 16,00
Scampi del Mediterraneo	all’etto	€ 6,00
Trancio di pesce spada alla griglia		€ 16,00
Gamberi rossi	all’etto	€ 5,00
Filetto di orata	all’etto	€ 5,00
Dentice	all’etto	€ 6,00

SECONDI DI MARE

Tataki di tonno rosso, semi di sesamo e verdura		€ 16,00
Aragosta alla griglia o alla catalana	all’etto	€ 10,00
Rombo con patate	all’etto	€ 6,00
Souté di frutti di mare serviti al coccio		€ 14,00

SECONDI DI TERRA

Tagliata di entrecote con contorni di stagione	€ 17,00
Guancia all'aglianico della Fortezza, fondente di cipolla morbido di patate del Taburno	€ 15,00
Lombo di maialino cotto a bassa temperatura con consistenza di cicoria e pere	€ 15,00
Lingotto di marchigiana e papacella napoletano	€ 17,00

SNACK E CONTORNI

Patate fritte del taburno	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Insalatona lemi (insalata mista, olive taggiasche, noci, carote, cipollotto fresco)	€ 12,00
Insala cesare (lattughino, parmigiano reggiano, crostini di pane, petto di pollo grigliato, salsa cesare)	€ 15,00
Toast all’italiana (formaggio fresco e prosciutto cotto)	€ 12,00

DOLCI

Tiramisù	€ 7,00
Ricotta e pera	€ 7,00

Pastiera napoletana	€ 7,00
Babbà stregato	€ 8,00

MENÙ BACCALÀ - ANTIPASTI

Insalata di baccalà sbagliato “alla giardiniera”	€ 10,00
Bocconcini di baccalà dorati	€ 9,00
Baccalà in panko in doppia cottura con giardino di rinforzo	€ 12,00

MENÙ BACCALÀ - PRIMI

Spaghetto fresco con baccalà ripassato al nero	€ 10,00
Trofie con crema di zucca e baccalà	€ 12,00
Paccheri baccalà e noci	€ 12,00

MENÙ BACCALÀ - SECONDI

Baccalà in pastella	€ 10,00
Baccalà alla livornese	€ 12,00
Baccalà in umido	€ 12,00

PIZZERIA

Marinara *(pomodoro, aglio, origano, olio)*	€ 4,00
Margherita *(pomodoro, mozzarella, basilico, olio)*	€ 6,00
Margherita con bufala *(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio)*	€ 7,00
Diavola *(pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio, basilico)*	€ 7,00
4 Stagioni *(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, olive, carciofi, basilico, olio)*	€ 8,00
4 Formaggi *(mozzarella, gorgonzola, grana padano, provola affumicata, caciocavallo, basilico, olio)*	€ 8,00
Caprese *(tutto a crudo:mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio)*	€ 9,00
I due pomodori *(mozzarella, pomodorino rosso, pomodorino giallo, pesto di basilico)*	€ 9,00
La padellaccia *(mozzarella, crema di melanzane, salsiccia fresca, provola affumicata, basilico, olio)*	€ 8,00
Zuccosa *(mozzarella, crema di zucca, pancetta, provola affumicata, basilico, olio)*	€ 9,00
Mortazza *(mozzarella, mortadella, pesto di pistacchio)*	€ 8,00
La tricolore *(mozzarella, meta' prosciutto crudo e meta' rucola e olio)*	€ 8,00
Baccalà *(mozzarella, baccala' saltato in padella con capperi, pomodorino e aglio, basilico e olio)*	€ 10,00
Salmone *(mozzarella, salmone affumicato, cipolla caramellata, basilico e olio)*	€ 10,00
Diavola 2.0 *(mozzarella, salame piccante, topping piccante, fili di peperoncino, basilico e olio)*	€ 8,00

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da allegato II del Reg. UE N.1169/2011

1) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
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 (compreso il lattosio)
8) Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
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 in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/I espressi come SO2
13) Lupini e prodotti a base di lupini
14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

HOTEL LEMI

Restaurant & Spa

★ ★ ★ ★

La Padellaccia

RISTORANTE

Contrada Collepiano - 82030 - Torrecuso (Bn) - tel. +39 0824 874955
www.hotellemi.com - info@hotellemi.com

HOTEL LEMI
Restaurant & Spa
★ ★ ★ ★

Carta dei Vini

La Padellaccia
RISTORANTE

Bollicine

HOME LEMI

Cantina La Fortezza

Maleventum Brut	*€ 28,00*
Oro del Marchese	*€ 18,00*
Orosà Brut Rosè	*€ 18,00*
Tremièn Metodo Classico	*€ 90,00*
Ussiè Metodo Classico Rosè	*€ 90,00*

Cantina del Taburno

Folius	*€ 22,00*

I NOSTRI OSPITI

Fontanavecchia

Principe Lotario Rosè	*€ 40,00*

La Valle

Franciacorta Extra Brut	*€ 45,00*

Dorton Viellard

Champagne Millesime	*€ 80,00*

Bianchi

HOME LEMI

Cantina La Fortezza

Falanghina	*€ 18,00*
Fiano	*€ 22,00*
Greco	*€ 22,00*
Chardonnay	*€ 22,00*
DonnaDaniela	*€ 120,00*

Cantina Del Taburno

Falanghina	*€ 20,00*
Fiano	*€ 24,00*
Greco	*€ 24,00*
Coda di Volpe	*€ 24,00*

I NOSTRI OSPITI

Cantine Tora

Kissos Falanghina	*€ 28,00*

Il Poggio

Falanghina Vendemmia Tardiva	*€ 30,00*

Coda di Volpe *€ 24,00*

Masseria Frattasi

Falanghina del Sannio Bonea *€ 29,00*

Svg 920 Sauvignon *€ 35,00*

Bianchi

Kobler ALTO ADIGE

Gewürztraminer *€ 40,00*

Stachlburg Terlan ALTO ADIGE

Sauvignon *€ 38,00*

Carlon Weissburgunder ALTO ADIGE

Pinot Bianco *€ 35,00*

Cenatempo CAMPANIA

Biancolella *€ 35,00*

Cantina Stella FRIULI V.G.

Riesling *€ 30,00*

Vittorio Festa ABRUZZO

Pecorino *€ 25,00*

Antonella Corda SARDEGNA

Nuragus *€ 40,00*

Vermentino *€ 40,00*

Iolei SARDEGNA

Vermentino senza solfiti *€ 35,00*

Rossi

HOME LEMI

Cantina La Fortezza

Piedirosso	*€ 18,00*
Aglianico DOCG	*€ 26,00*
Aglianico Riserva	*€ 40,00*
Bareglià	*€ 100,00*

Cantina Del Taburno

Fidelis	*€ 18,00*
Delius	*€ 35,00*
Bue Apis	*€ 90,00*

I NOSTRI OSPITI

Masseria Frattasi

Principato	*€ 40,00*

Il Poggio

Aglianico Safinos	*€ 20,00*

Fontanavecchia

Vigna Cataratta	*€ 40,00*
Grave Mora	*€ 60,00*

Cantine Tora

Spartiviento	*€ 37,00*

Rossi

Iolei SARDEGNA

Cannonau	*€ 26,00*
Cannonau riserva	*€ 28,00*

Fradiles SARDEGNA

Mandrolisai	*€ 28,00*
Bagadiu	*€ 32,00*

Brunnenhof ALTO ADIGE

Pinot Noir	*€ 30,00*

Vittorio Festa ABRUZZO

Montepulciano d’Abruzzo	*€ 24,00*

Palazzo TOSCANA

Rosso di Montalcino	*€ 40,00*
Brunello di Montalcino	*€ 90,00*

Brigaldara VENETO

Ripasso della Valpolicella	*€ 40,00*
Amarone della Valpolicella	*€ 120,00*

Rosati

Cantina La Fortezza

Aglianico del Taburno Rosato *€ 28,00*

Cantina del Taburno

Albarosa *€ 28,00*

Cantina Mastronardi PUGLIA

Mammamè *€ 28,00*

Dolci e Distillati

Masseria Frattasi

Moscato di Baselice *€ 4,50*

Nifo Sarrapochiello

Sarbiano Passito Falanghina *€ 4,50*

Cantina del Taburno

Ruscolo Passito *€ 6,00*

---

25 yo Ron de Panama gran selezion *€ 15,00*

Cognac grand champagne *€ 15,00*

Laphroaig quarter cask *€ 12,00*

Grappa La Fortezza *€ 5,00*

Limoncello La Fortezza *€ 5,00*

Amari *€ 4,00*

Birre Artigianali

Malies *€ 6,00*
Tipologia: Pale Ale
Grado alcolico: 4,8%

Niclus *€ 6,00*
Tipologia: Indian Pale Ale
Grado alcolico: 6,0 %

Glaudius *€ 6,00*
Tipologia: Belgian Dubbel
Grado alcolico: 8,0 %

Lux *€ 6,00*

Tipologia: Italian Pils
Grado alcolico: 5,3 %

Samnia *€ 6,00*

Tipologia: Blanche
Grado alcolico: 4,5 %

Nurca *€ 6,00*

Tipologia: Saison
Grado alcolico: 6,0%

Le nostre rarità

La nostra cantina

LEMI Private home cellar

Il personale vi guiderà nella nostra selezione privata di vini e distillati.

HOTEL LEMI
Restaurant & Spa
★ ★ ★ ★

La Padellaccia
RISTORANTE

Contrada Collepiano - 82030 - Torrecuso (Bn) - tel. +39 0824 874955
www.hotellemi.com - info@hotellemi.com