

PRANZO & CENA LUNCH & DINNER

FOUR
POINTS
BY SHERATON

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo (7) Con insalatina di carciofi e scaglie di Monte Veronese.	€13.00
Insalata di polipo al vapore (4/9) Con patate, datterino, sedano croccante e pesto di basilico.	€12.00
Crudo Euganeo-Berico (9) Con castraure di Sant'Erasmo sott'olio.	€13.00
Caprese di bufala alla "milanese" (1/7) Alla "milanese".	€12.00

PRIMI PIATTI

Risotto con crema di carciofi, (2/9) Battuto di gamberi rossi e pepe di Szechuan.	€13.00
Garganelli all'uovo (1/3/7) In carbonara di asparagi di Bassano.	€12.00
Spaghetti (1/4) In salsa di acciughe alla Venexiana.	€12.00
Zuppa di legumi Bio (9) Con coriandolo fresco.	€11.00

SECONDI

Grigliata di pesce e crostacei (2/4) Con spadellata di pomodorini, olive taggiasche e basilico.	€23.00
Tagliata di Pluma di Patanegra Con cristalli di sale Maldon e patate al forno.	€22.00
Emincè di pollo (1/9) Alla curcuma e bruscandoli con riso integrale.	€18.00
Tosella dell'Altopiano di Asiago (7) Con verdure grigliate.	€11.00

Consumare carni crude o poco cotte, frutti di mare, crostacei o uova può aumentare il tuo rischio di malattie di origine alimentare. La legge statale vieta il consumo di alcol da parte di persone di età inferiore ai 21 anni.

STARTER

Raw beef carpaccio (7) With artichokes salad and flakes of Monte Veronese.	€13.00
Steamed octopus salad (4/9) With potatoes, cherry tomatoes, crispy celery and basil pesto.	€12.00
Raw Euganeo-Berico ham (9) With artichokes in oil.	€13.00
Buffalo mozzarella cheese (1/7) And sliced tomatoes Milanese style.	€12.00

FIRST COURSES

Risotto with artichokes cream (2/9) Red prawns and Szechuan pepper.	€13.00
Fresh short pasta (1/3/7) With asparagus carbonara from Bassano.	€12.00
Spaghetti (1/4) With anchovies sauce Venetian style.	€12.00
Organic legume soup (9) With fresh coriander.	€11.00

MAIN COURSES

Mixed grilled fish and shellfish (2/4) With cherry tomatoes, black olives and basil.	€23.00
Sliced pluma of Pata Negra With Maldon salt crystals and roast potatoes.	€22.00
Emincè of chicken (1/9) With turmeric, bruscandoli and brown rice.	€18.00
Tosella cheese (7) With grilled vegetables.	€11.00

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness. State law prohibits the consumption of alcohol by persons under the age of 21.

PRANZO&CENA LUNCH&DINNER

FOUR
POINTS
BY SHERATON

HEALTHY

- Crema di pomodoro tiepida (1/11)** €11.00
Tofu marinato allo zenzero e crostini di pane al carbone vegetale.
- Uova Bio... e asparagi (1/3/7)** €12.00
(Omelette con asparagi verdi di Pernumia e crema di Padano Dop).

DESSERT

- Millefoglie (1/3/7)** €8.00
Con crema pasticcera e frutti di bosco.
- Salame Veneto al cioccolato (1/3/7/12)** €8.00
Con gelè al rhum
- Semifreddo al pistacchio (3/7/8)** €8.00
Con ananas arrostito.
- Tagliata di frutta fresca di stagione** €8.00
- Sorbetti alla frutta della casa** €8.00

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica. 1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / 2. Crostacei e prodotti derivati / 3. Uova e prodotti derivati / 4. Pesce e prodotti derivati / 5. Arachidi e prodotti derivati / 6. Soia e prodotti derivati / 7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) / 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati / 9. Sedano e prodotti derivati / 10. Senape e prodotti derivati / 11. Semi di sesamo e prodotti derivati / 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2 / 13. Lupino e prodotti a base di lupino / 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

HEALTHY

- Warm tomato cream (1/11)** €11.00
Marinated tofu with ginger and croutons of charcoal bread.
- Organic eggs... and asparagus (1/3/7)** €12.00
(Omelette with green asparagus and grana Padano cream).

DESSERT

- Mille feuille (1/3/7)** €8.00
With custard cream and berries.
- Classic sweet Veneto chocolate (1/3/7/12)** €8.00
With rhum jelly.
- Pistachio parfait (3/7/8)** €8.00
With roasted pineapple.
- Sliced seasonal fresh fruit** €8.00
- Home made fruit sorbets** €8.00

ALLERGEN DIRECTORY

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends. 1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate / 2. Shellfish and derivate / 3. Eggs and derivate / 4. Fish and derivate / 5. Peanuts and derivate / 6. Soy and derivate / 7. Milk and derivate (including lactose) / 8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate / 9. Celery and derivate / 10. Mustard and derivate / 11. Sesame seeds and derivate / 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO2 / 13. Lupine and lupine-based products / 14. Molluscs and mollusc-based products