





LESARCADES
RESTAURANT

FOUR
POINTS
BY SHERATON

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish

 Piatto di mare | Seafood dish

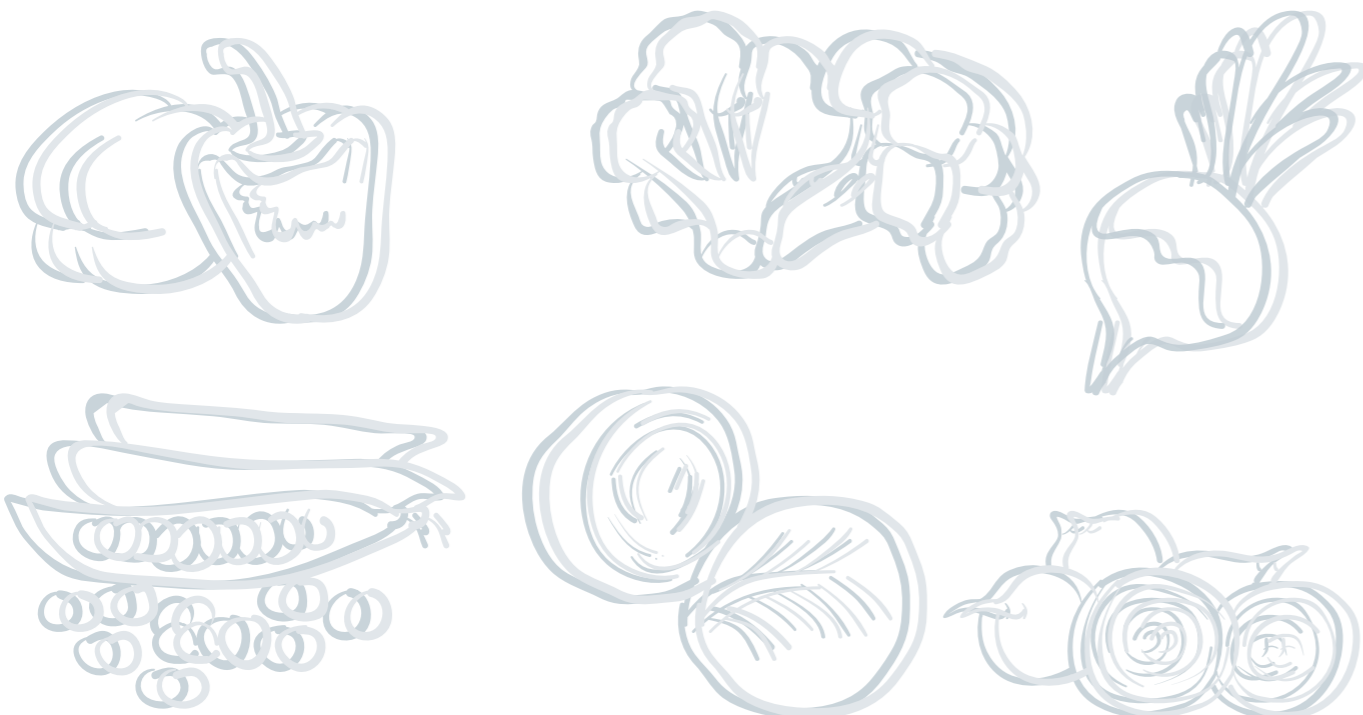
 Piatto di carne | Meat dish

 Piatto del territorio | Local dish

Alcuni prodotti potrebbero essere freschi surgelati garantiti.
Some products may be fresh guaranteed although frozen.

Coperto
Cover charge

euro 2,50



ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente 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 illinoiensis (wangenh)k. Koch*], Noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ter nifolia*) 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

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, Kamut or their hybridised strains) and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts as almonds (*amgdalus communis*), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*juglans regia*), cashew (*anacardium occidentale*), Pecan [*carya illinoiensis (wangenh) k. Koch*], brazil nuts (brazil nut), pistachios (*pistacia vera*), nuts Queensland (*macadamia ter nifolia*) and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg - kg or mg - l as so₂
13. Lupin and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

DOLCI DESSERTS

Cestino di cioccolato
con mousse al mascarpone e croccante di frutta secca
Chocolate basket with mascarpone mousse and crispy dried fruit (3/5/7/8)
euro 8


Crepe bruciata con crema all'arancia e meringa
Burnt crepe with orange cream and meringue (1/3/7)
euro 8


Semifreddo allo zenzero con zuppetta di frutti di bosco
Ginger parfait with berries soup (3/7)
euro 8


Tagliata di frutta fresca
Sliced fresh fruit
euro 8


I nostri sorbetti di frutta
Home made sorbets
euro 8

ANTIPASTI STARTERS

 Bocconcini di bufala affumicata in casa
con marmellata di pomodorini gialli e acciughe del Cantabrico
Home made bocconcini of smoked buffalo mozzarella cheese
with jam of yellow cherry tomatoes and anchovies from Cantabrico (4/7)
euro 12

 Flan di zucca con soppressa Vicentina e quenelle di caprino
Pumpkin flan with Vicentina soppressa and quenelle of goat cheese (3/7)
euro 12

 Insalata di radicchio tardivo
con gamberi scottati al Campari
Red chicory salad with seared shrimps in Campari (2/12)
euro 13

 Caesar Salad
con pollo grigliato, parmigiano e salsa Caesar
Caesar Salad
with grilled chicken, parmesan cheese and Caesar sauce (1/3/4/7)
euro 13



PRIMI FIRST COURSES



Pasta e fasioi alla Veneta
Classic beans soup (1/9)
euro 11



Bigoi in salsa con ragù d'anatra e porro fritto
Home made bigoli pasta with duck sauce and fried leek (1/3/7/9)
euro 12



Ravioli ripieni al Montasio e polenta
su crema di radicchio e briciole di tastasal
Stuffed ravioli with Montasio cheese and polenta
on a bed of red chicory and crumbs of tastasal (1/3/7)
euro 13



Tagliatelle al salmone affumicato
Tagliatelle pasta with smoked salmon (1/3/4/7)
euro 13

SECONDI MAIN COURSES



Tomino alla piastra con verdure grigliate
Grilled tomino cheese and vegetables (7)
euro 16



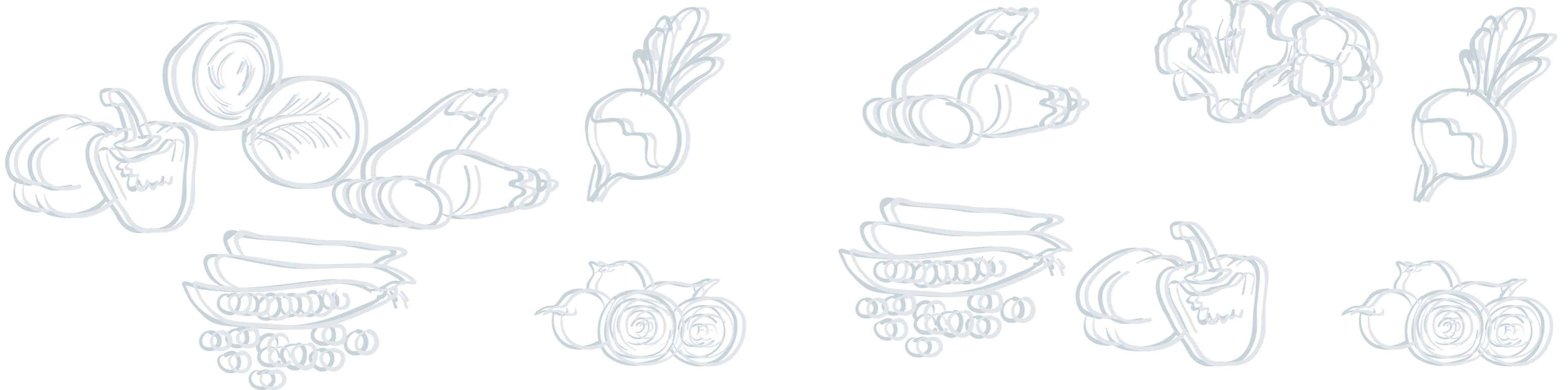
Tagliata di pollo alla soya e lime con riso Jasmine
e crudité di verdure
Sliced breast of chicken with soy, lime,
Jasmine rice and raw vegetables (6)
euro 18



Baccalà alla Vicentina con polentina morbida
Cod Vicentina style with soft polenta (1/4/7)
euro 22



Grigliata di pesce e crostacei con giardinetto di verdure
Mixed grilled fish with steamed vegetables (2/4)
euro 23





LESARCADES
RESTAURANT



-  Piatto vegetariano | Vegetarian dish
-  Piatto di mare | Seafood dish
-  Piatto di carne | Meat dish
-  Piatto del territorio | Local dish

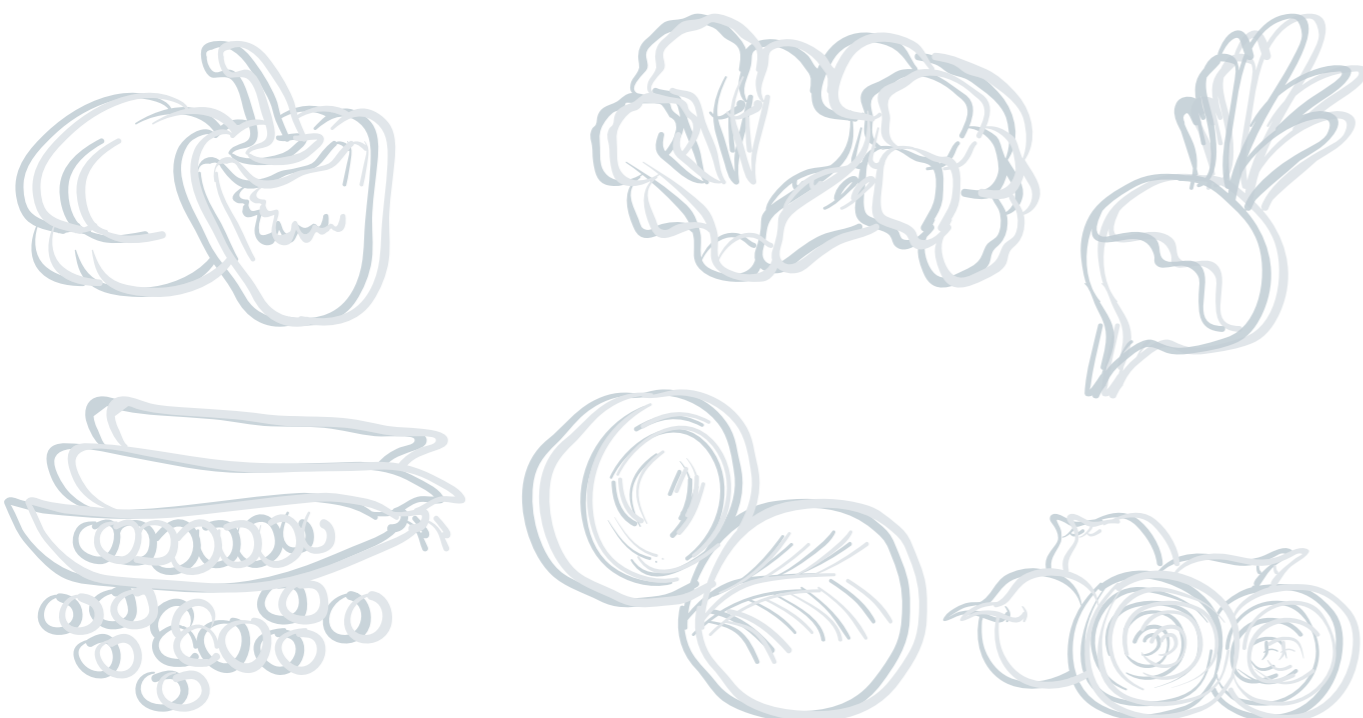
In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili Ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti ed in caso di necessità sostituirli a richiesta.

According to the new regulation REG CE 1169/ 11 guests with food intolerances or allergies are kindly requested to inform us.
Our staff is ready to give you all the answers you need.

Alcuni prodotti potrebbero essere freschi surgelati garantiti.
Some products may be fresh guaranteed although frozen.

Coperto
Cover charge

euro 2,50



DOLCI DESSERTS

Cestino di cioccolato
con mousse al mascarpone e croccante di frutta secca
Chocolate basket with mascarpone mousse and crispy dried fruit
euro 8


Crepe bruciata con crema all'arancia e meringa
Burnt crepe with orange cream and meringue
euro 8


Semifreddo allo zenzero con zuppetta di frutti di bosco
Ginger parfait with berries soup
euro 8

Tagliata di frutta fresca
Sliced fresh fruit
euro 8


I nostri sorbetti di frutta
Home made sorbets
euro 8

ANTIPASTI STARTERS

 Bocconcini di bufala affumicata in casa
con marmellata di pomodorini gialli e acciughe del Cantabrico
Home made bocconcini of smoked buffalo mozzarella cheese
with jam of yellow cherry tomatoes and anchovies from Cantabrico
euro 12

 Flan di zucca con soppressa Vicentina e quenelle di caprino
Pumpkin flan with Vicentina soppressa and quenelle of goat cheese
euro 12

 Insalata di radicchio tardivo
con gamberi scottati al Campari
Red chicory salad with seared shrimps in Campari
euro 13

 Caesar Salad
con pollo grigliato, parmigiano e salsa Caesar
Caesar Salad
with grilled chicken, parmesan cheese and Caesar sauce
euro 13



PRIMI FIRST COURSES



Pasta e fasioi alla Veneta
Classic beans soup
euro 11



Bigoi in salsa con ragù d'anatra e porro fritto
Home made bigoli pasta with duck sauce and fried leek
euro 12



Ravioli ripieni al Montasio e polenta
su crema di radicchio e briciole di tastasal
Stuffed ravioli with Montasio cheese and polenta
on a bed of red chicory and crumbs of tastasal
euro 13



Tagliatelle al salmone affumicato
Tagliatelle pasta with smoked salmon
euro 13

SECONDI MAIN COURSES



Tomino alla piastra con verdure grigliate
Grilled tomino cheese and vegetables
euro 16



Tagliata di pollo alla soya e lime con riso Jasmine
e crudità di verdure
Sliced breast of chicken with soy, lime,
Jasmine rice and raw vegetables
euro 18



Baccalà alla Vicentina con polentina morbida
Cod Vicentina style with soft polenta
euro 22



Grigliata di pesce e crostacei con giardinetto di verdure
Mixed grilled fish with steamed vegetables
euro 23

