

ELENCO ALLERGENI / ALLERGEN LIST



LATTE E DERIVATI
OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE
USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI,
TORTE, GELATO E CREME VARIE



UOVA E DERIVATI
UOVA E PRODOTTI CHE LE
CONTENGONO COME: MAIONESE,
EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO



ARACHIDI E DERIVATI
SNACK CONFEZIONATI, CREME
E CONDIMENTI IN CUI VI SIA
ANCHE IN PICCOLE DOSI



PESCE
PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI
È PRESENTE IL PESCE, ANCHE
SE IN PICCOLE PERCENTUALI



MOLLUSCHI
CANESTRELLO, CANNOLICCHIO,
CAPASANTA, COZZA, OSTRICA,
PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ETC.



SESAMO
SEMI INTERI USATI PER IL PANE,
FARINE ANCHE SE LO CONTENGONO
IN MINIMA PERCENTUALE



GLUTINE
CEREALI, GRANO, SEGALE,
ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT,
INCLUSI IBRIDATI DERIVATI



GROSTACEI
MARINI O D'ACQUA DOLCE:
GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE,
GRANCHI E SIMILI



SOIA
PRODOTTI DERIVATI COME:
LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI
DI SOIA E SIMILI



SEDANO
SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO
DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE
E CONCENTRATI VEGETALI



FRUTTA A GUSCIO
MANDORLE, NOCCIOLE,
NOCI COMUNI, NOCI PECAN,
ANACARDI E PISTACCHI



LUPINI
PRESENTI IN CIBI VEGAN
SOTTOFORMA DI: ARROSTI,
SALAMINI, FARINE E SIMILARI



SOLFITI
CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO
E IN SALAMOIA, MARMELLATE,
FUNGHI SECCHI, CONSERVE



SENAPE
SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE
E NEI CONDIMENTI,
SPECIE NELLA MOSTARDA

Si invitano i gentili Ospiti a consultare la tabella degli allergeni in caso di allergie e/o intolleranze alimentari.

Le salse utilizzate che vengono messe su richiesta (escluse dalle ricette) sono:

Guests are kindly invited to consult the allergen table in case of allergies and/or food intolerances. The sauces used are made on request (not included in the recipes) are:

Maionese/Mayonnaise (uova, senape) Senape/Mustard (senape) Ketchup Bbq (solfiti)

*Alcuni prodotti subiscono processo di abbattimento a temperatura negativa per preservare le proprietà organolettiche, la sicurezza e offrirvi la massima qualità, come descritto nelle procedure del piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04: *Some products undergo a freezing process at negative temperatures to preserve their organoleptic properties, safety and offer you the highest quality, as described in the HACCP plan procedures pursuant to EC Regulation 852/04:

*Fiori di zucca - *suppli - *churros - *crochetta - *patatine - *dolci "Sal De Riso"

*Courgette flowers - *cheese rice ball - *croquette - *french fries - *"Sal De Riso" dessert"

BARACCHINO
HOTEL LE DUNE
1969



VIA LUNGOMARE, 9700 / 04016 SABAUDIA (LT) / TEL. 0773 51 29 201 / WWW.LEDUNE.COM

BARACCHINO
HOTEL LE DUNE
1969

CREATED BY ALESSANDRO FRIONI

I FRITTI / FRIED FOOD

Fiori di zucca / Courgette flowers (a pezzo) €2

Pastellati con prosciutto cotto e mozzarella

Fried courgettes flowers with cooked ham and mozzarella

🍷🍷

Suppli / Cheese-Rice ball (a pezzo) €2.50

Con pomodoro e mozzarella / *With tomato and mozzarella*

🍷🍷

Crocchette di polenta €5

Stick di polenta con salsa / *Polenta stick with sauce*

🍷🍷🍷

Crocchetta / Croquette (a pezzo) €2.50

Con patate e mozzarella / *Potato and mozzarella croquette*

🍷🍷

Patatine “Crunchy Fries” / French fries €5

Servite con salse / *Served with sauces*

DAL TERRITORIO / LOCAL PRODUCTS

Crudo di Bassiano / Bassiano ham €12

Stagionato 20 mesi, 120 gr. al piatto

Aged 20 months, 120 grams per plate

Crudo di Bassiano con mozzarella di bufala / €14

Stagionato 20 mesi, 120 gr. al piatto con mozzarella di bufala DOP locale 125 gr.

Bassiano ham with buffalo mozzarella

Aged 20 months, 120 grams per plate with local buffalo

mozzarella DOP 125 grams

🍷

Focaccina / Focaccia €5

Croccante con olio e rosmarino / *Crunchy with oil and rosemary*

🍷

LE PIZZE CLASSICHE / CLASSIC PIZZAS

Marinara €8

Pomodoro San Marzano DOP bio “La Carmela”, aglio bianco, origano di Sicilia

Organic San Marzano DOP tomatoes, white garlic, Sicilian oregano

🍷

Margherita €10

Pomodoro San Marzano DOP bio “La Carmela”, fiordilatte di Agerola

“Belfiore” DOP, basilico

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola “Belfiore” mozzarella DOP, basil

🍷🍷

Bufala €12

Pomodoro San Marzano DOP bio “La Carmela”, mozzarella di bufala DOP

del territorio, basilico

Organic San Marzano DOP tomatoes, local buffalo mozzarella DOP, basil

🍷🍷

Napoli €13

Pomodoro San Marzano DOP bio “La Carmela”, fiordilatte di Agerola

“Belfiore” DOP, alici del Cantabrico, origano di Sicilia

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola “Belfiore” mozzarella DOP,

Cantabrian anchovies, Sicilian oregano

🍷🍷🐟

Diavola €12

Pomodoro San Marzano DOP bio “La Carmela”, fiordilatte di Agerola

“Belfiore DOP”, spianata piccante di suino nero di Calabria “Madeo”

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola “Belfiore” mozzarella DOP,

spicy Calabrian black pork salami “Madeo”

🍷🍷

Capricciosa €13

Pomodoro San Marzano DOP bio “La Carmela”, fiordilatte di Agerola

“Belfiore DOP”, gran cotto, olive taggiasche liguri, carciofi alla griglia,

funghi freschi champignon, uovo sodo

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola “Belfiore” mozzarella DOP,

cooked ham, Ligurian Taggiasca olives, grilled artichokes, fresh

champignon mushrooms, boiled egg

🍷🍷🍷🥚

Boscaiola €11

Fiordilatte di Agerola “Belfiore” DOP, funghi freschi champignon,

salsiccia di suino italiano

Agerola “Belfiore” mozzarella DOP, fresh champignon mushrooms,

Italian pork sausage

🍷🍷

Vegetariana €10

Fiordilatte di Agerola “Belfiore” DOP, melanzane, zucchine e peperoni

dell’Agro Pontino

Agerola “Belfiore” mozzarella DOP, local aubergines, courgettes and peppers

🍷🍷

LE PIZZE DEL BUONGUSTAIO / GOURMET PIZZAS

Circe €13

Fiordilatte di Agerola “Belfiore” DOP, ‘nduja di Spilinga, stracchino, melanzane, fili di peperoncino

Agerola “Belfiore” mozzarella DOP, spreadable pork sausage from Spilinga,

stracchino cheese, aubergines, chilli pepper threads

🍷🍷

Ulisse €12

Gran cotto, provola affumicata “Belfiore” DOP, chips di zucchine,

polvere di peperone crusco di Senise IGP

Cooked ham, smoked “Belfiore” provola cheese DOP, zucchini chips,

Senise PGI crusco pepper powder

🍷🍷🍷

Nettuno €14

Pomodoro San Marzano DOP bio “La Carmela”, fiordilatte di Agerola “Belfiore”

DOP, filetti di tonno “Angelo Parodi”, cipolla, capperi, olive taggiasche liguri,

origano di Sicilia

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola “Belfiore” mozzarella DOP, “Angelo

Parodi” tuna fillets, Ligurian Taggiasca olives, onion, capers, Sicilian oregano

🍷🍷🐟🍷

Dune €15

Fiordilatte di Agerola “Belfiore” DOP, alici del Cantabrico, burrata, pomodorini

confit, prezzemolo

Agerola “Belfiore” mozzarella DOP, Cantabrian anchovies, burrata cheese,

confit cherry tomatoes, parsley

🍷🍷🐟🍷

LE PIZZE A MEZZALUNA / WALLETS PIZZAS

Pandora €9

Con mortadella al pistacchio / *With pistachio mortadella*

🍷🌰

Teseo €12

Con crudo di Bassiano stagionato 20 mesi, stracchino, misticanza

With Bassiano ham aged 20 months, stracchino cheese, mixed salad

🍷🍷

Medusa €10

Con spianata piccante di suino nero di Calabria “Madeo”, ricotta di bufala locale

DOP, rucola

With spicy Calabrian black pork salami, “Madeo” local buffalo ricotta DOP, rocket

🍷🍷

I DOLCI / DESSERTS

In collaborazione con “Sal De Riso”

Magia €10

Pasta frolla, bavarese alle arachidi, pan di Spagna alla vaniglia,

crema al caramello salato

Shortcrust pastry, peanut bavaois, vanilla sponge cake, salted caramel cream

🍷🍰🍷🍰🍰

Desiderio €10

Bigné con chantilly alla vaniglia bourbon, croccante ai cereali, salsa al

cioccolato fondente

Cream puffs with bourbon vanilla chantilly, cereal brittle, dark chocolate sauce

🍷🍰🍷🍰🍰

Tiramisù €10

Crema fresca al mascarpone, biscotto savoiardo imbevuto al caffè

Fresh mascarpone cream, ladyfingers soaked in coffee

🍷🍰🍷🍰

Bacio €10

Biscotto alle mandorle e vaniglia, mousse al cioccolato biondo al frutto della passione, glassa al mango

Almond and vanilla biscuit, blond chocolate mousse with passion fruit, mango glaze

🍷🍰🍷🍰🍰

Delizia €10

Pan di Spagna allo sciroppo di mandorla, crema chantilly al pistacchio

siciliano, glassa al pistacchio

Sponge cake with almond syrup, Sicilian pistachio chantilly cream,

pistachio glaze

🍷🍰🍷🍰🍰

Sorbetto al limone / Lemon sorbet €6

🍷🍰🍰🍷

LE BIRRE ARTIGIANALI / CRAFT BEERS

Birrificio artigianale “Tsunami”

“Mellon” Golden Ale - 33 cl. - Alc. 4.8% €6

Chiara con note floreali, erba di campo e crosta di pane dalla bevuta rinfrescante

“Hoppy Fish” Session I.P.A. - 33 cl. - Alc. 4.9% €6

I.P.A. con sentori di frutta ed erbacei, amaro bilanciato da note agrumate e tropicali

“Zipa” American I.P.A. - 33 cl. - Alc. 6.6% €6.50

I.P.A. Ambrata con note di frutta tropicale e agrumi, sentori resinosi e malti morbidi

“Magda” Blanche - 33 cl. - Alc. 5% €6

Con frumento e infusione di melissa e verbena, citrica ed erbacea, dissetante fuori dagli schemi

I VINI / WINES

Prosecco Cuvée Prestige

(glera) millesimato extra dry “De Bernard” **€35 / €8**

Lazio IGP bianco “Regius”

(viognier, sauvignon, chardonnay) Donato Giangirolami **€30 / €7**

Lazio IGP rosato “Rosi”

(shiraz, syrah) Donato Giangirolami **€30 / €7**

LE BIBITE / SOFT DRINKS

Coca Cola - 33 cl. Vetro €4

Coca Cola Zero - 33 cl. Vetro €4

Aranciata Lurisia / Orange soda - 27.5 cl. Vetro €4

Chinotto Lurisia - 27.5 cl. Vetro €4

Gazzosa Lurisia / Soda - 27.5 cl. Vetro €4

Kombucha Yuzu & Rosmarino - 33 cl. Lattina €6

Kombucha Lemongrass & Zenzero - 33 cl. Lattina €6

Acqua Panna/San Pellegrino / Still and sparkling water €4

Caffè / Coffee €2

Amari e digestivi / Bitter and digestives €6

Coperto / Service €2