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

CROSTACEI
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 - *supplì - *churros - *crocchetta - *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) €2.50**
Pastellati con prosciutto cotto e mozzarella
Fried courgettes flowers with cooked ham and mozzarella

Supplì / *Cheese-Rice ball* **(a pezzo) €3**
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* **€6**
Croccante con olio e rosmarino / *Crunchy with oil and rosemary*

BARACCHINO
HOTEL LE DUNE
1969

LE PIZZE CLASSICHE / *CLASSIC PIZZAS*

Marinara €9
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 €14
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 €12
Fiordilatte di Agerola "Belfiore" DOP, funghi freschi champignon, salsiccia di suino italiano
Agerola "Belfiore" mozzarella DOP, fresh champignon mushrooms, Italian pork sausage

Vegetariana €11
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 €14
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

I DOLCI / *DESSERTS*

In collaborazione con "Sal De Riso"

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

253
(vermentino) Cantine Sant'Andrea **€30 / €7**

Hum DOC
(moscato secco di Terracina) Cantine Sant'Andrea **€38 / €8**

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**