

Menù Delle Feste

ANTIPASTI

Tartare di Salmone ^{4. 6.} aromatizzata al lime, frutti rossi e mela verde <i>Salmon tartare flavored with lime, red fruits and green apple</i>	20€	Vellutata di Zucca ^{1. 7.} con speck croccante e crostini di pane <i>Pumpkin soup with crispy speck and croutons</i>	16€
Insalata di Carciofi ^{2. 7.} gamberi scottati, scaglie di grana e mela verde <i>Artichoke salad, seared prawns, parmesan flakes and green apple</i>	19€	Culaccia di Langhirano ^{2. 7.} burrata Pugliese e Gnocco Fritto <i>Culaccia from Langhirano, Apulian burrata and Fried Gnocco</i>	18€
Tartare di Fassona Piemontese ^{3. 4. 10.} olio, sale, pepe, acciuga, capper, senape, uovo di quaglia, pomodorini datterini <i>Piedmontese Fassona tartare oil, salt, pepper, anchovy, caper, mustard, egg quail, datterini tomatoes</i>	19€	Tartare di gambero rosso di Mazara ^{1.} con Burrata Pugliese e Passion fruit <i>Red prawn tartare from Mazara, with Burrata Pugliese and passion fruit</i>	25€

PRIMI

Risotto alla Barbabietola ^{2. 7. 12.} tartare di gambero rosso di Mazara, passion fruit e mela verde <i>Beetroot Risotto, Mazara red prawn tartare, passion fruit and burrata</i>	a persona 25€	Fusillone artigianale ^{1. 2. 3. 7.} con crema di zucchine, fondente al pecorino, gamberi scottati e pancetta croccante <i>Artisan fusillone with courgette cream, pecorino fondant, prawns seared and crispy bacon</i>	22€
Spaghetto quadrato artigianale ^{1. 2. 3. 7.} Cacio e Pepe con crudo di scampo al lime <i>Artisan square spaghetti Cacio e Pepe with raw scampi with lime</i>	20€	Pacchero artigianale ^{1. 3. 7.} alla Carbonara <i>Artisan Pacchero Carbonara</i>	17€

SECONDI

Salmone glassato ^{4. 6. 7.} con salsa teriyaki, su crema di patate, spinaci saltati e mela verde <i>Glazed salmon with teriyaki sauce, on creamed potatoes, sautéed spinach and green apple</i>	25€	Arrosto di Vitello Ripieno ^{1. 3. 7.} "pane, parmigiano e pancetta" servito con polentina morbida e spinaci saltati <i>Roast veal stuffed with "bread, parmesan and bacon" served with polenta soft and sautéed spinach</i>	24€
Galletto Arnold's ^{7.} "700/800 grammi" CBT con patate al forno <i>Arnold's "700/800 grams" CBT cockerel with baked potatoes</i>	20€	Tagliata di Fassona Piemontese ^{7.} al rosmarino, con patate al forno <i>Piedmontese Fassona steak with rosemary, with baked potatoes</i>	26€
Filetto di Branzino ^{4.} con patate alla mediterranea <i>Sea bass fillet with Mediterranean potatoes</i>	25€	Cotechino Nostrano ^{7.} con lenticchie di Castelluccio di Norcia e Polentina morbida <i>Local cotechino with lentils from Castelluccio di Norcia and soft Polentina</i>	20€
Polpo "CBT" ^{14.} con hummus di ceci e guanciale croccante <i>"CBT" octopus with chickpea hummus and crispy bacon</i>	26€		

Coperto 5€

LISTA ALLERGENI

- | | |
|--------------|------------------------|
| 1. Glutine | 8. Frutta A Guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride Solforosa |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte | 14. Molluschi |

ALLERGEN LIST

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1. Gluten | 8. Nuts |
| 2. Crustaceans | 9. Celery |
| 3. Eggs | 10. Mustard |
| 4. Fish | 11. Sesame |
| 5. Peanuts | 12. Sulfur Dioxide |
| 6. Soy | 13. Lupins |
| 7. Milk | 14. Molluscs |



Arnold's

RESTAURANT & PIZZA