



CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

MENU

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

*Il Cadorin invita i propri graditi ospiti a leggere con attenzione la lista dei possibili allergeni contenuti nei piatti del menu.
The Cadorin invites its guests to read carefully the list of possible allergens contained in all dishes.*

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Un antipasto, un primo, un secondo e un dolce suggeriti dallo Chef.

Disponibile solo per tutti i commensali al tavolo.

Appetizer, first course, second course and dessert daily recommended by the Chef.

Available as a choice of the whole table

€ 55

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

* A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato. *According to the season product may be frozen.*

(1-14) ALLERGENI/ALLERGENS

ANTIPASTI

APPETIZERS

(7,11,12,13) Polpo* arrostito, babaganoush, salsa allo yogurt e menta

(7,11,12,13) *Roasted octopus*, babaganoush, yoghurt and mint sauce*

€ 18

(1,5,7) Carpaccio di zucchine romanesche, caprino lime e wasabi, crumble salato alle arachidi

(1,5,7) *Roman zucchini carpaccio, lime flavoured goat cheese with wasabi sauce and salted peanuts crumble*

€ 16

(1,3,7,9) Parmigiana sfogliata di melanzane, salsa madre di pomodoro e basilico

(1,3,7,9) *Eggplant Parmigiana, tomato sauce and basil*

€ 15

(7,12) Selezione di salumi e formaggi

(7,12) *Cold cuts and cheese selection*

€ 18

(7) Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala

(7) *Parma ham and buffalo mozzarella*

€ 16

INSALATE

SALADS

(4,7,8) Insalata di salmone, avocado e anacardi con dressing allo yogurt greco

(4,7,8) *Roman lettuce salad with marinated salmon, avocado, cashew nuts and greek yoghurt dressing*

€ 16

(1,3,4,7,12) Caesar Salad (Pollo grigliato, lattuga, parmigiano, crutones e salsa caesar)

(1,3,4,7,12) *Caesar Salad (Roman lettuce, grilled chicken, parmesan cheese, crutons and Caesar dressing)*

€ 16

(7) Caprese di bufala e pomodoro, basilico e rughetta

(7) *Tomatoes, buffalo mozzarella, basil and arugula*

€ 15

(9) Insalata mista

(9) *Mixed salad*

€ 10

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

* A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato. *According to the season product may be frozen.*

(1-14) ALLERGENI/ALLERGENS

ZUPPE

SOUPS

^(9,14) Minestrone tiepido di verdure* estive
^(9,14) *Summer-seasoned vegetables* warm soup*
13 €

⁽⁷⁾ Vellutata di porri e patate
⁽⁷⁾ *Potato and leek soup*
13 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

^(1,14) Spaghetti alle vongole, estratto di carote fermentate allo zenzero e finocchietto
^(1,14) *Clams spaghetti, fermented carrots sauce with ginger and wild fennel*
€ 18

^(1,3,7,9) Ravioli farciti di ricotta di mucca, limone e pepe nero in salsa di asparagi
^(1,3,7,9) *Ravioli stuffed with ricotta, lemon and pepper on asparagus sauce*
€ 18

^(4,7,9) Risotto alle ortiche su carpaccio di spigola
^(4,7,9) *Nettle risotto on sea bass carpaccio*
€ 18

^(1,7,9) Paccheri ondulati ai tre pomodori
^(1,7,9) *Paccheri served with three-tomatoes sauce*
€ 16

^(1,3,7,9,12) Lasagne alla bolognese
^(1,3,7,9,12) *Bolognese lasagna*
€ 16

^(1,7,9) Mezzemaniche all'Amatriciana
^(1,7,9) *Amatriciana mezzemaniche (tomato, bacon and pecorino)*
€ 16

^(1,3,7) Spaghetti alla carbonara
^(1,3,7) *Carbonara spaghetti (egg, crispy bacon pecorino and parmesan)*
€ 16

^(1,7) Capellini burro e parmigiano
^(1,7) *Capellini pasta, butter and parmesan cheese*
€ 14

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

* A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato. *According to the season product may be frozen.*

⁽¹⁻¹⁴⁾ ALLERGENI/ALLERGENS

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Agnello a scottadito, patate novelle e carciofi
“Scottadito” lamb, baby potatoes and artichokes
€ 24

^(1,4,5,6,8,9,11) Filetto di pescato del giorno ed ortaggi al cartoccio con profumi orientali
^(1,4,5,6,8,9,11) *Oriental-spiced catch of the day fillet with baked vegetables*
€ 26

^(1,3) Come una milanese. Costoletta di vitello panata, rughetta e pomodorini
^(1,3) *Breaded veal chop, arugula and tomatoes*
€ 26

^(7,8,9) Faraona lardellata ai pistacchi, salsa di ricotta e millefoglie di patate
^(7,8,9) *Guinea fowl with lard, pistachio, ricotta sauce and millefeuille potatoes*
€ 26

Filetto di manzo alla plancia con patate fritte e insalatina
Grilled beef fillet, fried potatoes and green salad
€ 28

^(4,7) Baccalà tostato, latte di bufala affumicata e pomodorette passiti agli agrumi
^(4,7) *Toasted salted cod, smoked buffalo mozzarella milk and citrus-flavoured dry tomatoes*
€ 26

^(1,7,9,12) Saltimbocca alla romana con purè di patate
^(1,7,9,12) *“Roman-style” veal with ham and mash potatoes*
€ 24

^(1,7) Calamari fritti
^(1,7) *Deep-fried calamari*
€ 26

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

* A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato. *According to the season product may be frozen.*

(1-14) ALLERGENI/ALLERGENS

DOLCI

DESSERT

^(1,3,7) Granita di caffè con panna e piccola brioche siciliana
^(1,3,7) *Frozen coffee “granita” and whipped cream served with small Sicilian brioche*
€ 10

^(1,3,7,8) Cremoso al cioccolato fondente al rosmarino, ciliegie e crumble alle nocciole
^(1,3,7,8) *Rosemary dark chocolate cremeaux, cherries and hazelnut crumble*
€ 12

Tagliata di frutta fresca
Fresh-cut fruit
€ 10

^(3,7) Semifreddo yogurt e limone, tartare di fragole e salsa toffee
^(3,7) *Yoghurt and lemon “semifreddo”, strawberries tartare and toffee sauce*
€ 10

^(3,7,8) Assoluto di pistacchio
^(3,7,8) *Pistachio Bavarian cream*
€ 12

^(1,3,7) Tiramisù in tazza al caffè espresso
^(1,3,7) *Espresso Tiramisù*
€ 10

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

* A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato. *According to the season product may be frozen.*

(1-14) ALLERGENI/ALLERGENS

SPUNTINI

SANDWICHES AND BURGERS

(1,3,7,12) Club Sandwich con patatine

(farcito con pollo grigliato, bacon, prosciutto cotto, formaggio, pomodoro, uovo sodo e cetriolini)

(1,3,7,12) *Club Sandwich and French fries*

(filled with grilled chicken bacon, ham, cheese, tomato, boiled egg and gherkin)

16 €

(1,3,7,12) Toast prosciutto e formaggio

(1,3,7,12) *Ham and cheese toast*

10 €

(1,3,7,11,12) Burger di manzo con patatine e insalata

(1,3,7,11,12) *Beef burger, French fries and green salad*

16 €

(1,3,7,11,12) Burger di manzo completissimo

(patatine fritte, insalata, pane al sesamo, formaggio, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, insalata, ketchup e maionese)

(1,3,7,11,12) *“Complete” Beef burger*

(with French fries and salad, sesame bread cheese, bacon, caramel onion, tomato, lettuce, ketchup and mayonnaise)

20 €

(1,6,10,11) Burger di lenticchie, verdure grigliate e maionese di soia al curry con patatine e insalata

(1,3,7,11,12) *Lentil burger, grilled vegetables and curry-soy maionnaise*

18 €

CADORIN

Ristorante Bistrot & Lounge Bar

Attenzione!

(UE) n.1169 del 25 ottobre 2011.

In caso di allergia, non esitate a informare il nostro personale, che vi aiuterà nella scelta delle pietanze più indicate.

“Gentile ospite qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi. Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione incrociata, tuttavia le operazioni di manipolazione/preparazione/somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni”.

Warning!

(EU) of 25 October 2011 n. 1169.

In case of allergy, do not hesitate to inform our Restaurant Manager who will help you in your choice.

“Dear guest if you have allergies/food intolerances do not hesitate to ask our staff on food and drinks. We will be glad to advise you in the best way. HACCP procedures take into account the risk of cross contamination, however where operations of handling/preparation/administration of food and drinks are taken may result areas where contacts between food and other food products containing allergens cannot be excluded”.

ALLERGENI/ALLERGENS

1 - glutine/gluten

2 - crostacei/shellfish

3 - uova/eggs

4 - pesce/fish

5 - arachidi/peanuts

6 - soya/soy

7 - latticini/dairy product

8 - frutta a guscio/nuts

9 - sedano/celery

10 - senape/mustard

11 - sesamo/sesame

12 - solfiti/sulfites

13 - molluschi/mollusc

14 - lupini/lupins