

# Myrto

## *Unsere kulinarische Philosophie*

*Myrto Restaurant am Lago Maggiore ist ein Ort, an dem Tradition und Moderne aufeinandertreffen und ein innovatives, avantgardistisches Gourmet-Erlebnis bieten. Mit der jahrzehntelangen Erfahrung von Myrto in Porto Cervo an der Costa Smeralda haben wir beschlossen, unsere kulinarische Philosophie hierher zu bringen – und präsentieren Gerichte, die mit Leidenschaft und Meisterschaft von Küchenchefin Daniela Petrillo kreiert werden und bei denen hochwertige, frische und sorgfältig ausgewählte Rohstoffe zum Einsatz kommen. Die Speisekarte bietet eine Vielfalt an Geschmäckern und Kreationen, um jeden Gaumen und jede Ernährungsbedürfnisse zu bedienen: Es gibt auch vegane, vegetarische und glutenfreie Gerichte, die mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit zubereitet werden. Das Restaurant Myrto besticht durch ein dezentes und besonders elegantes Ambiente, in dem immer wieder Kreationen nationaler und internationaler Künstler ausgestellt werden. Ein angenehmer Sommeraußenbereich wird zudem zur idealen Kulisse für einen Abend voller Genuss und Geselligkeit.*

**Willkommen bei der Myrto's Experience!**

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Vorspeisen

## ACQUARIO

*Leichter frittierter Mix aus Tintenfisch\*, Garnelen\*, Hühnchen\*, Zackenbarsch\* und Sardellen\* mit aromatisierter Mayonnaise, Zitrone und Fenchel-Salat (2,4,6,14)*

## BREZZA

*Rohe Auster und Jakobsmuscheln, Thunfisch-Tatar\*, Jakobsmuschel-Carpaccio\*, mariniertem Schwertfisch\*, roten Mazara-Garnelen\* und Thunfisch-Sashimi, begleitet von saisonalem Obst und Gemüse (2,4,14)*

## ORTO

*Topinambur-Carpaccio mit Himbeeren, krausem Fenchel mit Grapefruit, knusprigem Blumenkohl mit Ingwer, gedämpften Baby-Möhren, im Ofen gebackener Süßkartoffel, Romanesco, geröstetem Artischocken mit Knoblauch und Minze sowie Radicchio mit Pfeffer, serviert mit Senf-Sauce und veganer Mayonnaise mit Limette (6)*

## FONDALE

*Kleine Tintenfischgerichte\* nach Luciana-Art auf zerdrückter Kartoffel und Kräuter-Crumble (1,14)*

## BOVE

*Carpaccio vom Rindfleisch-„Magatello“# mit Karotten-Ingwer-Creme und lockerer Chicorée*

\* Gekauftes, tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG;

# Vor Ort verarbeitetes, rasch abgekühltes und tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Erste Gänge

## PLATONICO

*Spaghetti alla chitarra# mit Hummer\* und Hummer\* à la catalana (1,2,6,9,10)*

## SOCRATICO

*Raviolo# mit Tintenfischtinte, Garnelen\* und Ricotta, garniert mit Rucola-Pesto# und frittiertem Kalamaro\* (1,2,3,6,7,8,10)*

## EPICUREO

*Kartoffelklöße# mit Wildschweinragout\*, Taleggio-Fondue und Kräuter-Crumble (1,3,6,7,9,10)*

## PITAGORICO

*Pacchero# mit Lakritze, Blumenkohlcreme mit Safran und doppelter Spargeltextur\*(1,6,10)*

\* Gekauftes, tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG;

# Vor Ort verarbeitetes, rasch abgekühltes und tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG  
Alle frischen und trockenen Pastasorten werden von uns hergestellt und rasch abgekühlt gemäß der europäischen Vorschrift 852/04/EG

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Risotti

## MARISCO

*Paella à la maison mit Garnelen\*, Tintenfisch\*, Miesmuscheln#, Venusmuscheln#, Schwertfisch\*, Dorade#, Wolfsbarsch#, Erbsen, Paprika und Zucchini, Safran, Kirschtomaten und Zitronenschalen (2,4,12,14)*

**MINIMALE PORTIONSGRÖSSE FÜR ZWEI PERSONEN**

## TERNERA (NUR AUF RESERVIERUNG, MINDESTENS 2 TAGE IM VORAUS)

*Paella à la maison mit Kalb#, Hähnchen#, Erbsen, Paprika und Zucchini, Safran, Kirschtomaten und Zitronenschalen*

**MINIMALE PORTIONSGRÖSSE FÜR ZWEI PERSONEN**

## TURIONE

*Risotto mit Spargel\* und dessen Creme, knusprigem Schweinebacken und Honigtropfen (7)*

## SEPIOIDE

*Risotto mit Tintenfischtinte und seinen Tagliatelle\* in Ingwersalat (6,7,14)*

# Suppen

## OCTO

*Oktopus-Suppe\* mit geröstetem Brotwürfel (1,6,10,14)*

## DEKA

*Garnelensuppe\* mit Kokosmilch und Frühlingszwiebeln, leicht pikant, mit geröstetem Brotwürfel (1,2,6,10)*

\* Gekauftes, tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG;

# Vor Ort verarbeitetes, rasch abgekühltes und tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Zweite Gänge

## ORIONE

*Büffel-Hamburger (200 g), hausgemachter Milch-Bun#, Blaubeer-Chutney, Toma-Fondue, geröstete Artischocken, rustikale Kartoffeln und Senf-Sauce  
(1,3,6,7,10)*

## ARIES

*Rosa gegartes Rinderfilet# mit Cocktailtomaten-Rucola-Pesto# und mit Butter  
und Zitrone verfeinerten Spargeln\* (7,8)*

## HYDRA

*Kurzangebratener Oktopus\* mit Erbsencreme\*, Kartoffeln und "Mangiatutto"  
(14)*

## CASSIOPEA

*Überbackenes Steinbuttfilet\* mit Zitrusfrüchten, geschmortem Radicchio und  
Süßkartoffel (1,4)*

## ANDROMEDA

*Kleine Rindersteaks mit Sellerieknolle und sautiertem Chicorée (8,9)*

## CETUS

*Ofengebackener Tagesfang, serviert mit saisonalem Gemüse (2,4,14)*

\* Gekauftes, tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG;

# Vor Ort verarbeitetes, rasch abgekühltes und tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Gourmet-Focaccia

*Unsere Gourmet-Focacce werden alle aus unserem mit Mais angereicherten Teig zubereitet. Es ist auch eine gluten- und sojafreie Alternative erhältlich, die mit speziellen Mehlen hergestellt wird.*

## **MARGHERITA**

*Tomatensauce mit Basilikum, Büffelmozzarella und frischem Basilikum (1,6,7,10)*

## **RUGGITO**

*Pikante Spianata, Büffelcreme und krauser Endivie (1,6,7,10)*

## **BELATO**

*Cremige Artischockencremesuppe, Radicchio, Taggiasca-Oliven und "Terra di Cioccolato" (1,6,10)*

\* Gekauftes, tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG;

# Vor Ort verarbeitetes, rasch abgekühltes und tiefgefrorenes Produkt gemäß den europäischen Vorschriften 852/04/EG und 853/04/EG  
Alle frischen und trockenen Pastasorten werden von uns hergestellt und rasch abgekühlt gemäß der europäischen Vorschrift 852/04/EG

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Desserts

## SFERA

*Kugelförmiges Tiramisu auf Mascarponecreme und Schokoladenspänen (1,3,7,8)*

## PRISMA

*Glutenfreier Brownie mit Schokolade, Passionsfruchtsauce und Haselnuss (7,8)*

## STRATO

*Millefeuille mit Rum-Pastrycreme und frischem Obst (1,3,7,12)*

## EIS

*Eiscreme mit gesalzenem Karamell und  
Erdnüssen (3,5,7)*

*Schokoladeneis (3,7)*

## SORBETS

*Mangosorbet*

*Passionsfruchtsorbet*

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Gluten Free

## **GLUTENFREIE GERICHTE:**

*Alle Vorspeisen, der erste „Platonico“ mit spezieller Pasta, alle Risotti und Paellas, die zweiten Gänge Aries, Hydra, Cassiopea, Andromeda und Cetus, das Dessert Prisma sowie alle Eiscremes und Sorbets.*

\*Wir verarbeiten glutenfreie Produkte, sind jedoch noch nicht zertifiziert.

## **VEGANE GERICHTE:**

*Orto, Andromeda, die Focaccia Belato sowie beide Sorbets.*

## **IM FALLE VON:**

**ANFRAGEN NACH GERICHTEN AUSSERHALB DER VORGESCHLAGENEN SPEISEKARTE;**

**ÄNDERUNGEN VON GERICHTEN, DIE GLUTEN ENTHALTEN, UM SIE „GLUTENFREI“ ZU GESTALTEN;**

**ZUSÄTZEN VON ZUTATEN;**

**DEM TEILEN VON GERICHTEN, WERDEN ZUM JEWEILIGEN ZEITPUNKT  
ENTSPRECHENDE PREISE ODER ZUSCHLÄGE BERECHNET.**

**“DAS SERVICEPERSONAL STEHT FÜR EVENTUELLE RÜCKFRAGEN ZUR VERFÜGUNG.”**

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Allergenliste

## ALLERGENE (gemäß der EU-Verordnung 1169/2011)

Die EU-Verordnung hat 14 Hauptallergene in Lebensmitteln definiert, und zwar:

**1. Getreide und daraus hervorgehende Produkte:** Als Allergene gelten alle glutenhaltigen Getreide – beispielsweise Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut. Die Liste schließt auch deren Hybridvarianten sowie daraus abgeleitete Produkte ein.

**2. Krustentiere:** Allergene sind die Proteine aus Garnelen, Shrimps, Scampi, Krabben, Hummern, Langusten, Astici. Ebenso müssen auch Produkte vermieden werden, die Bestandteile aus Krustentieren enthalten.

**3. Eier:** Eier stellen Allergene dar, sowohl in gekochter als auch in roher Form. Dies gilt auch für alle Produkte, in denen Eier verarbeitet sind, wie zum Beispiel Eierteigwaren, Kekse, Kuchen, Omeletts, Mayonnaise, Cremes, panierte Speisen, Aufläufe usw.

**4. Fisch:** Bei Fischen und Fischderivaten kann eine Allergie auftreten – ausgenommen ist hierbei die Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitaminpräparate oder als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.

**5. Erdnüsse:** Zu den allergieauslösenden Bestandteilen gehören nicht nur die Erdnüsse selbst, sondern auch Produkte wie Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnusspulver und Erdnussmilch, die in Cremes, Snacks, Nougats usw.

**6. Soja:** Die allergieauslösenden Proteine in Sojaprodukten sind in praktisch allen Lebensmitteln auf Sojabasis enthalten – ausgenommen sind dabei: Raffiniertes Sojaöl und Sojafett, Natürliche Mischungen von Tocopherolen, Natürliches Tocopherol D-alpha, Natürliches Tocopherolacetat D-alpha, Natürliches Tocopherolsuccinat D-alpha auf Sojabasis, Pflanzliche Öle, die aus Phytosterolen und deren Estern auf Sojabasis gewonnen werden, Pflanzliche Stanolester, hergestellt aus Soja-basierten Ölsteroiden.

MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO  
MYRTO

# Allergenliste

## **7. Milch und milchbasierte Produkte (einschließlich Laktose):**

Diese Kategorie umfasst alle Milchprodukte, mit Ausnahme von Molke, die zur Herstellung von Spirituosen genutzt wird, und Lattioló.

**8. Nüsse:** Hierzu zählen Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse sowie alle daraus hergestellten Produkte – ausgenommen jene, die zur Herstellung von Spirituosen dienen.

**9. Sellerie:** Sellerie kann als ganze Stücke oder in Form von abgeleiteten Produkten vorkommen, wie zum Beispiel in Suppen, Saucen oder pflanzlichen Konzentraten.

**10. Senf:** Senf ist ein Hauptbestandteil in vielen Saucen, Dressings und vor allem in Senfprodukten, die als Allergene gelten.

**11. Sesam:** Sesam wird häufig in Form von ganzen Samen bei der Brotherstellung verwendet; zudem können in bestimmten Mehlsorten Spuren von Sesam vorkommen.

**12. Schwefeldioxid und Sulfite:** Diese werden als Allergene betrachtet, wenn sie in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l (ausgedrückt als SO<sub>2</sub>) vorliegen. Typische Einsatzbereiche sind Konserven von Fischprodukten, in Essig- und Ölsaucen, in Salzwasserprodukten, Marmeladen, Essig, getrockneten Pilzen, alkoholfreien Getränken und Fruchtsäften.

**13. Lupinen:** Lupinen finden vermehrt Eingang in viele vegane Produkte – als Röstprodukt, Aufschnitt, Mehl und Ähnliches –, da diese Hülsenfrucht sehr proteinreich ist.

**14. Weichtiere:** Weichtiere, wie beispielsweise Venusmuscheln, Schnecken, Jakobsmuscheln, Meeresdateln, Fasanenmuscheln, garagolo, Lumachino, Miesmuscheln, Murice, Austern, Patella, Meeres-Trüffel, Tellinen und Vongole, sowie deren Derivate, gelten als Allergene