

Myrto

La nostra filosofia di cucina

Myrto Restaurant sul Lago Maggiore è un luogo dove la tradizione e la modernità si incontrano, offrendo un'esperienza culinaria gourmet innovativa e avant-garde. Forti della decennale esperienza di Myrto a Porto Cervo, in Costa Smeralda, abbiamo deciso di portare qui la nostra filosofia di cucina, proponendo piatti creati con passione e maestria dallo chef Daniela Petrillo e utilizzando materie prime di qualità, fresche e selezionate. Il menù propone una varietà di sapori e di proposte, per soddisfare tutti i palati e le esigenze: troverete infatti anche piatti vegani, vegetariani e gluten free, preparati con cura ed attenzione. Il ristorante Myrto è un ambiente sobrio e particolarmente elegante che ospiterà di volta in volta creazioni di artisti nazionali ed internazionali. Un piacevole dehors estivo inoltre sarà la cornice ideale per una serata all'insegna del gusto e della convivialità.

Benvenuti alla Myrto's experience!

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Antipasti

ACQUARIO

Frittino leggero di calamari, gamberi*, gallinella*, scorfano* e alici* con maionese aromatizzata, limone e insalatina di finocchi (2,4,6,14)*

BREZZA

Ostrica e fasolari crudi, tartare di ricciola, carpaccio di capasanta*, pesce spada marinato*, gambero rosso di Mazara* e sashimi di tonno* accompagnati da frutta e verdura fresca di stagione (2,4,14)*

ORTO

Carpaccio di topinambur ai lamponi, finocchio riccio al pompelmo, cavolfiore croccante allo zenzero, carota baby al vapore, patata dolce al forno, cavolo romanesco, carciofo arrosto aglio e menta e radicchio al pepe, servito con salsa alla mostarda e maionese vegana al lime (6)

FONDALE

Polipetti alla luciana su patata schiacciata e crumble di pane alle erbe (1,14)*

BOVE

Carpaccio di magatello# di manzo, crema di carota e zenzero con scarola riccia

* Prodotto acquistato surgelato secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE;

Prodotto lavorato, abbattuto e surgelato in loco secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Primi

PLATONICO

Spaghetti alla chitarra# all'astice e astice* alla catalana (1,2,6,9,10)*

SOCRATICO

Raviolo# al nero di seppia, gamberi e ricotta con pesto di rucola# e calamaro* fritto (1,2,3,6,7,8,10)*

EPICUREO

Gnocco di patate# con ragù di cinghiale, fonduta di taleggio e crumble alle erbe aromatiche (1,3,6,7,9,10,12)*

PITAGORICO

Pacchero# alla liquirizia, crema di cavolfiore allo zafferano e doppia consistenza di asparagi(1,6,10)*

* Prodotto acquistato surgelato secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE;

Prodotto lavorato, abbattuto e surgelato in loco secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE

Tutte le paste fresche e secche sono prodotte da noi e abbattute secondo regolamento europeo 852/04/CE

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Risotti

MARISCO

Paella di pesce a modo mio con gamberi, calamari*, cozze#, vongole#, spada*, orata#, branzino#, piselli, peperoni e zucchine, zafferano, pomodorini e zeste di limone (2,4,12,14)*

PORZIONE MINIMA PER 2 PERSONE

TERNERA (SOLO SU PRENOTAZIONE ALMENO 2 GIORNI PRIMA)

Paella di carne a modo mio con vitello#, pollo#, piselli, peperoni e zucchine, zafferano, pomodorini e zeste di limone

PORZIONE MINIMA PER 2 PERSONE

TURIONE

Risotto agli asparagi e la loro crema, guancialetto croccante e gocce di miele (7)*

SEPIOIDE

Risotto al nero di seppia e le sue tagliatelle in insalata allo zenzero (6,7,14)*

Zuppe

OCTO

Zuppa di polpo e crostone di pane (1,6,10,14)*

DEKA

Zuppa di gamberi, latte di cocco e cipollotto, leggermente piccante, crostone di pane (1,2,6,10)*

* Prodotto acquistato surgelato secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE;

Prodotto lavorato, abbattuto e surgelato in loco secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Secondi

ORIONE

Hamburger di bufala 200 g, bun# di nostra produzione al latte, chutney di mirtili, fonduta di toma, carciofi arrosto, patate rustiche e salsa senapata (1,3,6,7,10)

ARIES

Filetto# di manzo al rosa, pesto di pomodorini e rucola# e asparagi burro e limone (7,8)*

HYDRA

Polpo scottato, crema di piselli*, patate e mangiatutto (14)*

CASSIOPEA

Filetto di rombo gratinato agli agrumi, radicchio stufato e patata dolce (1,4)*

ANDROMEDA

Bistecchine sedano rapa e scarola ripassata (8,9)

CETUS

*Pescato del giorno al forno servito con verdure di stagione (2,4,14)
(1,6)*

* Prodotto acquistato surgelato secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE;

Prodotto lavorato, abbattuto e surgelato in loco secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Focacce Gourmet

Le nostre focacce gourmet sono tutte preparate a partire dal nostro impasto arricchito al mais, è disponibile l'alternativa senza glutine e senza soia realizzata con farine dedicate

MARGHERITA

Salsa pomodoro al basilico, mozzarella di bufala e basilico fresco (1,6,7,10)

RUGGITO

Spianata piccante, crema di bufala e indivia riccia (1,6,7,10)

BELATO

Vellutata di carciofo, radicchio, olive taggiasche e terra di cioccolato (1,6,10)

* Prodotto acquistato surgelato secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE;

Prodotto lavorato, abbattuto e surgelato in loco secondo regolamenti europei 852/04/CE e 853/04/CE

Tutte le paste fresche e secche sono prodotte da noi e abbattute secondo regolamento europeo 852/04/CE

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Dolci

SFERA

Tiramisù sferico su crema di mascarpone e scaglie di cioccolato (1,3,7,8)

PRISMA

Brownie senza glutine al cioccolato, con salsa al frutto della passione e nocciola (7,8)

STRATO

Millefoglie con crema pasticcera al rum e frutta fresca (1,3,7,12)

GELATI

Caramello salato e arachidi (3,5,7)

Cioccolato (3,7)

SORBETTI

Mango

Frutto della passione

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Gluten Free

I PIATTI SENZA GLUTINE SONO:

Tutti gli Antipasti, il primo Platonico con pasta dedicata, tutti i Risotti e Paelle, i secondi Aries, Hydra, Cassiopea, Andromeda e Cetus, il dolce Prisma, tutti i gelati e sorbetti.

*Trattiamo prodotti senza glutine ma non siamo ancora in possesso della certificazione.

I PIATTI VEGANI SONO:

Orto, Andromeda, la focaccia Belato ed entrambi i sorbetti.

NELL' EVENTUALITA' DI:

RICHIESTE DI PIATTI FUORI DAL MENU' PROPOSTO;

MODIFICHE DI PIATTI CONTENENTI GLUTINE AL FINE DI RENDERLI "GLUTEN FREE";

AGGIUNTE DI INGREDIENTI;

CONDIVISIONE DI PIATTI;

VERRANNO APPLICATI AL MOMENTO RELATIVI PREZZI O SOVRAPPREZZI

"IL PERSONALE DI SALA RIMANE A DISPOSIZIONE PER EVENTUALI CHIARIMENTI"

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Lista allergeni

ALLERGENI (Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011)

Il regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni alimentari principali, essi sono:

1. **Cereali e derivati** vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. **Crostacei** vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. **Uova** considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4. **Pesce** l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi** le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6. **Soia** le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D- alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO

Lista allergeni

7. Latte e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.

8. Frutta a guscio ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. Sedano che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. Senape allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

11. Sesamo spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

12. Anidride solforosa e solfiti solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. Lupini presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. Molluschi presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO
MYRTO