

# 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)*

## RUGIADA

*zucchine marinate, formaggio morbido di mandorle, menta e coulis di mirtilli\* (5,8,12)*

## 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*

## ALBA

*Caprese di mozzarella di bufala, pomodoro e basilico fresco e in pesto# (7,8)*

\* 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

## TALETE

*spaghetto# alla chitarra alle vongole# con aglio, prezzemolo e lime  
(1,2,4,6,10,12,14)*

## SOCRATICO

*Raviolo# al nero di seppia, gamberi\* e ricotta con pesto di rucola# e  
calamaro\* fritto (1,2,3,6,7,8,10,14)*

## DIOGENE

*gnocco# di patate al ragù bianco di coniglio e gocce di pesto# di basilico  
(1,3,6,7,9,10,12)*

## PITAGORICO

*Casarecce# alla liquirizia, crema di cavolfiore speziata 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**

## GERMOGLIO

*Risotto agli asparagi\*, gambero\* scottato e crumble di pane alle erbe (1,2,4,7)*

## PESCATORA 2.0

*Risotto al profumo di crostacei, con cozze#, vongole# e gamberi\* e ceviche di ricciola# al lime (2,4,7,9,12,14)*

## AUREO

*Risotto allo zafferano mantecato al Grana Padano con salsiccia scottata e polvere di lampone (7)*

# Zuppe

## OCTO

*Zuppa di polpo\* con capperi, olive e pomodoro 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

## VEGA

*Hamburger di bufala# 200g, panino# al latte di nostra produzione, pomodoro, lattuga, provola e ketchup affumicato con 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 arrosto e fagioli piatti (14)*

## PERSEUS

*Spiedino di gamberi\* piastrati con insalatina verde, limone e maionese leggera allo zenzero (2, 4, 6, 14)*

## ALTAIR

*Bistecca di pesce spada\* alla piastra con salsa ai frutti rossi, insalata riccia, pomodorini e olive taggiasche (2,4)*

## ANDROMEDA

*Bistecchine sedano rapa e scarola ripassata (8,9)*

## CETUS

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

**\* 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)*

## SUSSURRO

*Zucchine marinate, frutta fresca, salsa allo yogurt e nocciole (1,6,7,8,10)*

\* 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)*

## POLIEDRO

*Macedonia di frutta fresca, mousse di ricotta e lamponi disidratati (7)*

## 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 Taletè e Diogene con pasta dedicata, i risotti Pescatora2.0 e Aureo, entrambe le Paelle, i secondi Aries, Hydra, Perseus, Altair, Andromeda e Cetus, i dolci Prisma e Poliedro, tutti i gelati e sorbetti.*

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

## I PIATTI VEGANI SONO:

*Rugiada, Andromeda, la focaccia Sussurro 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 SO<sub>2</sub> (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