Nuova Orchidea

Hotel
Ristorante - Pizzeria
★★★

Benvenuti

La nostra filosofia si fonda sulla tradizione dei ristoranti a gestione familiare, dove l'accoglienza e la qualità del cibo vengono prima di tutto.

La **Pasta fresca**, il **pane** e i **dolci** sono fatti a mano dal nostro Pasticcere.

Il nostro intento è quello di rispettare la stagionalità delle materie prime come pesce, frutta e verdura.

Il pesce è soggetto a stagionalità dovuta a flussi migratori o a cicli riproduttivi. Pesci pescati in periodi dell'anno non adatti al proprio ciclo vitale possiedono caratteristiche differenti sia di composizione chimica delle carni che a livello nutrizionale.

Nei piatti gastronomici proposti nel nostro menù ci possono essere una o più sostanze o prodotti allergizzanti segnate dal regolamento Europeo n° 1169/2011 Accanto al nome del piatto c'è riportato un numero che corrisponde all'allergene specifico.

"Siamo qui a Vostra disposizione con la stessa passione e voglia di migliorare di quando abbiamo iniziato"

Nuova Orchidea, Via Milano 1/3, 20070 Dresano (MI)
www.hotelnuovaorchidea.com
info@hotelnuovaorchidea.com
Tel: 029-818-741

Allergeni – Allergen – Allergène
Regolamento UE n° 1169/2011 art.44

Italiano
"Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazione sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliori dei modi."

English
"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related any specific food allergy or intolerance issue. Or staff is well trained and we hope will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

Deutsch
"Libber Besucher/Kunden, Wenn Sie Alllergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke.
Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu Beraten"

Frances
"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitetez Pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes Prêt à vous conseiller de la meilleure façon."

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10mg/litro riportati come SO2
13. Lupini e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti
15. Pomodoro

Nuova Orchidea

DAL 1989

INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
DALLE 12:00 ALLE 14:30
SARÀ POSSIBILE PRANZARE CON UN
MENÙ LAVORATIVO A €11.00

SABATO E GIORNI FESTIVI ESCLUSI

www.hotelnuovaorchidea.com

Antipasti

Tartare di Pescato 4	**€ 15,00**
Burrata e Gamberi arrosto al profumo di limone 2,7	**€ 16,00**
Insalata Tiepida di Mare 1,2,4,14	**€ 15,00**
Piovra croccante ai pistacchi sul letto di purea di patate 1,7,8,14	**€ 16,00**
Zuppa di Cozze e Crostoni 15,1,14	**€ 10,00**
Plateau di Mare Cruditè 2,4,1	**€ 25,00**
Tartare di Manzo con cipolla di Tropea Caramellata 3,10	**€ 16,00**
Selezione di Salumi Piacentini e Gnocco Fritto 1	**€ 14,00**
Crudo di Parma e Burrata 7.	**€ 15,00**

Primi Piatti

Specialità della Casa il Sottocoperta 1,2,12,13,15 (Linguine con Astice, Cozze, Vongole, Frutti di Mare e Pomodorini la cottura viene ultimata nel forno a legna sotto una crosta di pasta di pane)	**€ 25,00**
Gnocchi Verdi Freschi allo Speck Croccanti e Zafferano 1,3	**€ 15,00**
Ravioli Freschi di Zucca o di Magro 1,3,7	**€ 13,00**
Risotto ai Porcini e taleggio 7	**€ 14,00**
Spaghetti alle Vongole e Fave 1,13	**€ 16.00**
Paella di Mare 1,4,14	**€ 15,00**
Tagliatelle al Granchio 1,2,3,12,15	**€ 15.00**
Spaghetti all'Astice 1,2,15,12	**€ 20,00**
Paccheri al Pesto di Pistacchi Guanciale di Norcia Croccante e Scampi 1,2,8	**€ 15,00**
Spaghetti Cacio e Pepe 1,7	**€ 11,00**
Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello 1,7,9,15	**€ 20,00**

Secondi Piatti

Frittura Mista Di Pesce 1,2,4	**€ 20,00**
Orata o Branzino al Cartoccio o al Sale 4	**€ 16,00**
Filetto di Maialino con Riduzione al Pepe Verde 1,7	**€ 16,00**
Involtini di Branzino pomodorini Secchi e Olive Taggiasche Con Crostoni di Pane 1,4,7,15	**€ 16.00**
Grigliata Misto Mare 2,4,1	**€ 25,00**
Filetto di Rombo ai Carciofi e Patate al Forno 4,7	**€ 16,00**
Entrecôte con Riduzione di Gorgonzola e Speck Croccante 1,7	**€ 18,00**
Cotoletta alla Milanese 1,3	**€ 16,00**
Costata di Scottona ai Ferri	**€/hg 5,00**
Tagliata di Manzo a Piacere	**€ 18,00**
Tomahawk	**€/hg 6,00**

Contorni

Spinaci Saltati al Peperoncino	**€ 5,00**
Patate Lesse con Cornetti e Aceto Balsamico	**€ 5.00**
Insalata Mista	**€ 5,00**
Insalata Mediterranea (patate pomodori e olive)	**€ 5,00**
Verdura Mista alla Griglia	**€ 6,00**
Patate Saltate al Rosmarino	**€ 5,00**

Formaggi

Grana Padano **7**	**€ 6,00**
Pecorino Stagionato **7**	**€ 6,00**
Gorgonzola **7**	**€ 6,00**
Taleggio **7**	**€ 6,00**
Formaggi Misti **7**	**€ 12,00**

Menù Bambini € 13,00

(per bambini fino ai 10 anni)

Menù Ristorante

Pasta al Pomodoro o alla Bolognese o al Pesto 1,15

Oppure

Cotoletta e Patatine Fritte 1,3
Bibita a scelta
Gelato Sciolto a Piacere

Menù Pizzeria

Pizza Topolino a Piacere *vedi pizze*
Bibita a scelta
Gelato Sciolto a Piacere

Le Nostre Pizze con mozzarella fiordilatte

Marinara pomodoro, aglio, origano 15, 1	€ 6,00
Margherita pomodoro, mozzarella 7,15,1	€ 6,50
Funghi pomodoro, mozzarella, funghi champignon 5,6,7,15,1	€ 7,50
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano 5,6,7,15,1	€ 7,50
Siciliana pomodoro, acciughe, capperi, origano, peperoncino, olive 15,12,5,6,1	€ 8,00
Wurstel pomodoro, mozzarella, wurstel 15,7,1	€ 7,50
Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 15,7,1	€ 7,50
Emanuela salsa di pomodoro cotta, origano, grana padano 15,7,1	€ 7,50
Gorgonzola mozzarella, gorgonzola 7,1	€ 7,50
Rucola pomodoro, mozzarella, rucola 15,7,1	€ 7,50
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante 15,7,1	€ 8,00
Parmigiana pomodoro, mozzarella, melanzane, grana padano15,7,1	€ 8,00
Romana pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olive 15,7,12,5,6,1	€ 8,50
Tonno Cipolle pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle 15,7,4,1	€ 9,00
Prosciutto e Funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon 15,7,1	€ 8,50
Bismark pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo 15,7,1	€ 8,50
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala 15,7,1	€ 8,50
Crudo pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 15,7,1	€ 8,50
Contadina mozzarella, pancetta, patate lesse, scamorza 1	€ 8,50
Porcini pomodoro, mozzarella, funghi porcini 15,7,1	€ 8,50
Giorgia pomodoro, mozzarella, funghi, gorgonzola, wurstel 15,7,1	€ 8,50
4 Stagioni pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi 15,7,1	€ 9,00
4 Formaggi mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano 7,1	€ 9,00
Zingara pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, cipolle 15,7,1	€ 9,00
Fadh pomodoro, mozzarella, spinaci, taleggio, funghi champignon, grana padano 1,7,15,1	€ 9,00
Gustosa mozzarella, gorgonzola, radicchio, cipolla 1,7,1	€ 9,00
Ortolana pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni freschi grigliati 15,7,1	€ 9,00
Tirolese pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, olive 15,7,1	€ 9,00
Valdostana pomodoro, mozzarella, brie, speck 15,7,1	€ 9,00
Crudo e Panna pomodoro, mozzarella, panna, crudo di Parma 15,7,1	€ 9,00

Le Nostre Pizze con mozzarella fiordilatte

Maialina pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia 1,7,15	€ 9,50
Lupo pomodoro, mozzarella, gorgonzola, coppa piacentina 1,7,15	€ 9,50
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, acciughe, capperi, olive,origano 15,7,4,12,1	€ 10,00
Messicana pomodoro, mozzarella, fagioli rossi, salsiccia, cipolla rossa di tropea 1	€ 10,00
Pescatora pomodoro, frutti di mare 15,1,2,3,4,6,9,10,7	€ 10,00
Carbonara mozzarella, uova, pancetta, latte, grana padano, pepe nero 1,3,7	€ 10,00
Boscaiola pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini, panna 1,7,15	€ 10,00
Gamberetti e Rucola pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola 15,7,1	€ 10,00
Bolognese mozzarella, mortadella, straccetti di bufala all'uscita, granella di pistacchi 1,7,8	€ 10,00
Trevisana pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza, speck 15,7,1	€ 10,00
Fantasia pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, rucola, grana a scaglie 15,7,1	€ 10,00
Campione mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie, pomodorino ciliegino, origano 15,7,1	€ 10,00
Amalfitana pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino ciliegino 15,7,1	€ 10,00
Orchidea pomodoro, mozzarella, salsiccia, spinaci, prosciutto cotto, funghi champignon, olive 1,7,15	€ 10,00
Crudo e Bufala pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di Parma 15,7,1	€ 10,00
Zazà pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di Parma e cipolla di Tropea 15,7,1	€ 11,00
Cappello di Napoleone (metà Pizza – metà Calzone) pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia, prosciutto cotto, funghi porcini, olive. 15,7,1	€ 11,00
Canotto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, grana padano, taleggio, bordi ripieni di mozzarella 15,7,1	€ 11,00
Calzone Liscio pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 15,7,1	€ 7,50
Calzone Farcito pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi 1	€ 9,00
Calzone ai 4 Formaggi pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola e grana 15,7,1	€ 9,00
Topolino pomodoro, mozzarella, vietata ai maggiori di 12 anni 15,7,1	€ 5,00
Focaccia Liscia 1	€ 5,00
Focaccia Zucchine e Grana a Scaglie 7,1	€ 6,50
Focaccia con Prosciutto Crudo di Parma o Speck Tirolese 1	€ 6,00
Focaccia Tony piegata-crudo di parma, mozzarella di bufala, rucola. pomodorini, grana 7,1	€ 9,00
Focaccia Italy piegata-mozzarella, zucchine, pomodori secchi, robiola 1,7,15	€ 6,50
Focaccia Vincent zucchine a julienne , grana padano e gorgonzola 7,1	€ 6,50
Focaccia Beatrice piegata-mozzarella, acciughe, pomodori secchi, pecorino, origano 1,7,154	€ 6,50
Focaccia Oscar friarielli ,salsiccia e grana padano 7,1	€ 6,50
Aggiunta di mozzarella ect.	€ 1,00
Aggiunta di porcini, bufala, pomodorino ciliegino, crudo, speck e bresaola	€ 2,00
Aggiunta di Salmone fresco e Patatine Fritte	€ 3,00

Bevande

Birra alla Spina Peroni Chiara:	
Piccola 20 cl.	**3,50 €**
Media 40 cl.	**6,00 €**
Birra alla Spina Peroni Rossa:	
Piccola 20 cl.	**3,50 €**
Media 40 cl.	**6,00 €**
Coca Cola alla Spina:	
Piccola 20 cl.	**3,00 €**
Media 40 cl.	**4,00 €**
Birre in Bottiglia Chiare:	
Weisse Hell 50 cl.	**6,00 €**
Gold Hell 50 cl.	**6,00 €**
Moretti/Heineken 66 cl.	**5,00 €**
Birre in Bottiglia Rosse e Scure:	
Weisse Dunkel 50 cl.	**6,00€**
Export Dunkel 50 cl.	**6,00€**
Doppelbock Dunkel 50 cl.	**6.00 €**

Acqua Minerale Gas. Lurisia ¾ L	**2,50 €**
Acqua Minerale Nat. Lurisia ¾ L	**2,50 €**
Bibite in Lattina 33cl.	
Coca Cola	**3,00 €**
Coca Cola Zero	**3,00 €**
Sprite	**3,00 €**
Aranciata	**3,00 €**
Lemonsoda	**3,00 €**
Tonica	**3,00 €**
Thè al Limone	**3,00 €**
Thè alla Pesca	**3,00 €**
Vino della casa mossi Bianco Don Blanc e Rosso Albertini:	
1/4 L	**4,00 €**
1/2 L	**6,00 €**
1 L	**10,00 €**

Super Alcolici - Caffetteria

Amari, Liquori	**3,00 €**
Limoncello, Mirto, Liquirizia	**3,00 €**
Vodka Secca o alla Frutta	**3,00 €**
Brandy Nazionali	**3,00 €**
Brandy Esteri	**4,00 €**
Cognac	**5,00 €**
Whisky:	
Glen Grant	**4,00 €**
Jack Daniel 7 Anni	**4,00 €**
Johnnie Walker Red Label	**4,00 €**
Laphroaig 10 anni	**7,00 €**
Chivas 12 anni	**5,00 €**
Oban 14 anni	**7,00 €**
Lagavulin 16 anni	**7,00 €**
Bowmore Single Malt 12 anni	**7,00 €**
Dalwhinnie 15 anni	**7,00 €**
Chivas 18 anni	**7,00 €**

Rum Bianchi	**4,00 €**
Rum Invecchiati	**5,00 €**
Rum Pregiati	**6,00 €**
Grappa Bianca Secca/Morbida	**3,00 €**
Grappa Invecchiata	**4,00 €**
Grappa Pregiata	**5,00 €**

Caffè Espresso	**1,50 €**
Caffè Decaffeinato	**1,50 €**
Caffè d'Orzo	**2,00 €**
Thè Caldo	**2,00 €**
Camomilla	**2,00 €**
Cioccolata Calda	**3,00 €**

Coperto, Pane e Servizio cad. € 3,00

★★★ DAL 1989 ★★★

PIZZERIA...

I Nostri Impasti

Impasto Bianco

Farina di grano tenero, acqua, sale, lievito,
olio extra vergine d'oliva
Lievitazione di 48 ore

Impasto Integrale

Farina integrale di grano tenero con aggiunta di farina di grano tenero, lievito, acqua, sale, olio extra vergine d'oliva
Lievitazione di 48 ore

Impasto Senza Glutine

Miscela di farina senza glutine SCHAR contenente farina di riso e fecola di patate, acqua, sale, lievito e olio extra vergine d'oliva
Aggiunta di 2€

Comunicate all'adetto di sala eventuali intolleranze o allergie per essere seguiti e consigliati nel miglior modo possibile.

Buon Appetito!