

- * *per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04 e I.Q.F.)*
to guarantee freshness, some products undergo rapid temperature abatement (EC Reg. No. 852/04 and I.Q.F.)
- ** *I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore*
The dishes marked with an asterisk are prepared with frozen products of superior quality

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Strada Cascinazza, 29 - Pavia
Tel. 0382.383617
swimland@campusaquae.it
www.campusaquae.it



RISTORANTE

Menu

ANTIPASTI / APPETIZERS

GRAN PIATTO

di salumi e formaggi ⁽¹⁻⁷⁾

Big plate of cheeses and cold cuts

€ 14

CULATELLO

di collina con burrata ⁽¹⁻⁷⁾

Culatello salami produced on the hill with burrata (filled, spun-curd cheese)

€ 18

POLPO

arrostito con melanzane alle due consistenze ⁽⁹⁻¹⁴⁾

Roasted octopus with aubergines in two consistencies

€ 15

CARPACCIO

di carne salada con verdure alla julienne ⁽⁹⁾

Spring Garden with carrots, cherry tomatoes, potatoes, courgettes

€ 17

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

RISOTTO

mantecato al limone e rosmarino con tartare di gambero crudo (a piacere) ⁽⁷⁾

Creamed risotto with lemon and rosemary and raw shrimp tartare (as desired)

€ 10

PACCHERI

ai sapori di Mare e sabbia di taralli ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴⁾

Paccheri with the flavours of the sea and sand of taralli (italian salty biscuits)

€ 13

LINGUINE

con vongole veraci ⁽¹⁻⁴⁻¹⁴⁾

Linguine with clams

€ 13

SPAGHETTO

all'italiana (pomodorini canditi, acqua di pomodoro, crema di burrata) ⁽¹⁻⁷⁾

Italian spaghetti (candied cherry tomatoes, tomato water, burrata cream)

€ 10

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

TONNO

rosso scottato su crema di avocado e riso basmati ⁽¹⁻⁴⁻⁸⁾

Browned bluefin tuna on avocado cream and basmati rice

€ 18

ROAST-BEEF

con insalata di pomodoro siciliano

Roast-beef with Sicilian tomato salad

€ 19

TRANCETTO di salmone "Teriyaki" al vapore, insalatina di scarola scottata

con dressing di crème fraîche alle erbe ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹⁾

Steamed "Teriyaki" salmon steak, scalded scarole salad with herb crème fraiche dressing

€ 16

TARTARE di manzo, nocciola del Piemonte, salsa d'uovo, senape antica

e crudité di verdure ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾

Beef tartare, Piedmont hazelnut, egg sauce, mustard and vegetable crudités

€ 18

FRITTO

di calamar*** ⁽¹⁻¹⁴⁾

Fried squid

€ 15

DOLCI E FRUTTA / FRUIT AND DESSERTS

TIRAMISÙ della tradizione ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Traditional Tiramisù

€ 5

CHEESECAKE cremosa con salsa alle more e fragole ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Creamy cheesecake with blackberries and strawberries sauce

€ 5

PANNA COTTA al cocco (vegan)

Coconut panna cotta (vegan)

€ 5

LINGOTTO al cioccolato fondente e caffè ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

Dark chocolate and coffee ingot

€ 5

MACEDONIA

€ 5

ANANAS

€ 5

ACQUA Water

€ 3

BIBITA IN LATTINA Soft drinks (can)

€ 3

BIRRA IN BOTTIGLIA Bottled Beer

€ 5

CAFFÈ Coffee

€ 1,50

Coperto / Cover charge

€ 2

(Tra parentesi le sostanze allergeniche contenute. Vedi tabella sul retro)

Durante il servizio serale non si effettuano conti separati