

*Per garantire la reperibilità, la freschezza e salubrità alcuni prodotti sono da noi abbattuti e conservati a -18°C.
Pesce crudo conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3,
lettera D, punto 3.*

** Contiene prodotti acquistati surgelati all'origine*

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 e schiacciata (7-8)

Big plate of cold cuts and cheeses with withe flatebread pizza

€ 14

BACCALÀ

mantecato, cavolo rosso marinato all'agro, clorofilla di prezzemolo e mandorle tostate (7-8)

Creamed salt cod, red cabbage marinated in sour, parsley chlorophyll and toasted almonds

€ 13

TENTACOLI DI POLPO

caramellati su crema di ceci (2-4-9-14)

Octopus tentacles caramelized on chickpea cream

€ 13

SALMONE

marinato su crema di piselli e crudo croccante (1-9)

Marinated salmon on creamed peas and crispy raw ham

€ 14

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

RISOTTO

ai porcini e Castelmagno (1-7-9)

Risotto with porcini mushrooms and Castelmagno cheese

€ 10

CREMA TIEPIDA

di zucca, speck croccante e crostini di pane (1)

Lukewarm cream of pumpkin, crispy bacon and bread croutons

€ 9

CAPPELLETTO

di culatello in demi glace (1-3-7-8-9)

Cappelletto (fresh pasta) in demi glace

€ 11

LINGUINE

all'aglio olio e peperoncino con battuto di gamberi (1)

Linguine with garlic, oil and chili pepper with shrimps mince

€ 12

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

CONTROFILETTO

di manzo con patate schiacciate alle erbe

Beef sirloin with mashed potatoes with herbs

€ 17

VITELLO TONNATO

alla nostra maniera (3-7-18-2)

Tuna calf in our way

€ 16

TONNO PINNA GIALLA

in salsa teriyaki, con croccante ai pistacchi accompagnato

da indivia belga al forno (4-6-8)

Yellow fin tuna in teriyaki sauce, with crunchy pistachios accompanied from baked Belgian endive

€ 18

COPPA DI MAIALINO

con fondo al marsala, cuore di mela verde e patate piccanti (12)

Cup of pork with Marsala bottom, green apple heart and spicy potatoes

€ 14

FRITTO

di calamari* (1-5-14)

Fried squid

€ 13,50

DOLCI E FRUTTA / FRUIT AND DESSERTS

PERA al vino rosso con crumble di amaretti e fichi (3-6-12)

Pear with red wine with amaretti biscuits and figs crumble

€ 5

PANNA COTTA al caffè (1)

Coffee panna cotta

€ 5

TRUFFON con crema alla gianduia con frolla al cioccolato (1-3-6-7)

Truffon with gianduia cream with chocolate shortcrust pastry

€ 5

CHEESECAKE alla fragola (1-3-7-8)

Strawberry cheesecake

€ 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