



Richiedi il nostro servizio di BABY PARKING

Tutti i giorni **A PAGAMENTO € 10 /bambino**
Il servizio deve essere espressamente richiesto alla prenotazione

Chiedi
al nostro
staff!



INFORMATIVE AI CLIENTI

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (ai sensi del Reg. 1169/11 - D.Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

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

In caso di allergie chiedere al personale di consultare il nostro libro ingredienti.

Per garantire la massima freschezza e qualità, alcuni dei nostri piatti potrebbero essere preparati utilizzando prodotti congelati. Questa scelta ci permette di offrire una varietà di ingredienti anche fuori stagione, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali dei nostri alimenti. Il nostro impegno è quello di servirvi sempre piatti gustosi, sani e preparati con cura. Se desiderate ulteriori informazioni sui nostri prodotti congelati, il nostro staff sarà lieto di rispondere a qualsiasi vostra domanda.

Si informa inoltre che

- non è possibile effettuare conti separati
- la richiesta di fattura deve avvenire prima dell'emissione dello scontrino fiscale

Strada Cascinazza, 29 - Pavia
0382.383617 - 348.9296364
swimland@campusaquae.it
www.campusaquae.it



Swimland
Cafe
●●●●○



FOOD

ANTIPASTI		
Hummus di ceci alla mediterranea con pane croccante	1-11 	€ 9
<i>Mediterranean chickpea hummus with crisp bread</i>		
Selezione di salumi e formaggi con fichi caramellati, noci e uva - x 2	7-8	€ 18
<i>Selection of cured meats and cheeses with caramelized figs, walnuts and grapes - x 2</i>		
Gamberi spadellati su vellutata di lenticchie rosse e bacon croccante	2	€ 15
<i>Sautéed prawns on red lentil velouté with crispy bacon</i>		
Insalata di mare calda	2-4-14	€ 16
<i>Warm seafood salad</i>		

PRIMI PIATTI		
Spaghetti alle vongole con colatura di alici (su richiesta) e taralli sbriciolati	1-4-14	€ 14
<i>Spaghetti with clams, anchovy essence and crushed taralli</i>		
Chitarrine alla gricia con fichi	1-7	€ 10
<i>Gricia-style chitarrine pasta with figs</i>		
Gnocchi all'ossolana di patate, zucca e farina di castagne, dorati al burro e salvia su crema di porri e patate	1-7	€ 12
<i>Ossolana-style gnocchi with potato, pumpkin and chestnut flour, browned in butter and sage, on a leek and potato cream</i>		
Taglierini alla spirulina con bisque e perle di gambero, completati da tartare di gambero rosso di Mazara	1-2-3	€ 16
<i>Spirulina taglierini with prawn bisque and prawn pearls, finished with Mazara red prawn tartare</i>		
Risotto d'autunno con porcini, nocciole e crema morbida di stracciatella	7-8	€ 12
<i>Autumn risotto with porcini mushrooms, hazelnuts and creamy stracciatella cheese</i>		

Tutti i primi piatti sono a cottura espressa
 *Prodotto surgelato all'origine o abbattuto secondo normativa vigente.

SECONDI PIATTI		
Tagliata di manzo alla toscana con pepe nero, rosmarino e purea di patate viola	9	€ 20
<i>Tuscan-style sliced beef with black pepper, rosemary and purple potato purée</i>		
Rollè di maialino farcito, cotto a bassa temperatura, su crema di carote e sedano rapa al forno	9	€ 16
<i>Stuffed pork roulade, slow-cooked at low temperature, with carrot cream and roasted celeriac</i>		
Gamberoni in tempura con pesto di limone e salicornia	1-2	€ 16
<i>Tempura king prawns with lemon pesto and samphire</i>		
Guancia di suino a bassa temperatura in salsa di senape e funghi con polenta morbida	7-10	€ 16
<i>Slow-cooked pork cheek in a mustard and mushroom sauce, served with soft polenta</i>		
Polpo croccante su crema di zucca cremosa e al forno	14	€ 14
<i>Crispy octopus on a creamy, oven-baked pumpkin purée</i>		

DOLCI E FRUTTA		
Tiramisù classico italiano	Classic Italian tiramisu 1-3-7	€ 7
Mousse ai tre cioccolati	Three-chocolate mousse 3-6-7	€ 7
Millefoglie alla crema	Cream mille-feuille 1-3-7	€ 7
Truffon al cioccolato	Chocolate truffle 1-3-6-7-8	€ 7
Crêpe Suzette all'arancia	Orange Crêpe Suzette 1-3-7	€ 6
Ananas fresco con scaglie di cioccolato a scelta		€ 7
Macedonia fresca della casa		€ 6
Acqua San Pellegrino, Panna	75cl	€ 4
Coperto		€ 2,50