

BEAUTY BAR  
COCKTAIL SHOP

MENÙ FOOD

EDIZIONE 15

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni presenti sono indicati dopo il nome del piatto, ed in fase di preparazione e cottura non si può escludere il contatto con altri allergeni.

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON  SONO VEGETARIANI,  VEGANI  
LE TAPAS CONTRASSEGNA TE CON  VENGONO SERVITE SU PANE**



I prodotti segnati con asterisco (\*) in base alla disponibilità potrebbero essere surgelati o abbattuti.

# BEAUTY BAR

## COCKTAIL SHOP

### PUNTI FERMI

- Il Tagliere dell' Aperitivo viene esclusivamente servito nelle fasce: 11:00 - 13:00 e 17:00 - 21:30
  - La consumazione è obbligatoria
- Per il piatto aperitivo si richiede un supplemento di € 1,50 a persona in aggiunta alla consumazione scelta
- Per il piatto aperitivo Special si richiede un supplemento di € 2,50 a persona in aggiunta alla consumazione scelta

In caso di allergie o intolleranze informa il personale di servizio

# TAPAS

## CARNE

### BEEF

(1,3,5)

Tartare di Fassona

Salsa Tartara

Chips di Patata

*Fassona Tartare*

*Tartare Sauce*

*Potato Chips*

€ 4.50

### PULLED

(1,3)

Mini Panino

Pulled Pork

Maionese al Pepe

*Mini Sandwich*

*Pulled Pork*

*Pepper Mayonnaise*

€ 4.00

## VEGGY

### NORMA

(7)

Melanzana, Salsa Pomodoro

Cacio Ricotta

e Basilico

*Tomato Sauce, Eggplant*

*Ricotta Cheese*

*and Basil*

€ 4.00

### BRA

(1,7)

Crostone di Pane

Salsiccia di Bra

Stracchino Morbido

e Micro-Ortaggi

*Bread Crouton, Bra Sausage*

*Soft Stracchino*

*and Micro-Vegetables*

€ 4.50

### BREAK FAST

(1,3,7)

Crostone di Pane

Bacon Croccante

Uova di Quaglia

*Bread Crouton*

*Crispy Bacon*

*Quail Eggs*

€ 4.00

### FLOWER

(7,9)

Fiore di Zucca

Ricotta Vaccina

Crema di Zucchini

Salvia, Limone

*Courgette Flower*

*Cow Ricotta, Cream of Zucchini*

*Sage, Lemon*

€ 4.00

# TAPAS

## VEGAN

### AVOCADO

(1,8)

Crostone di Pane, Avocado  
Nocciole, Formaggio Vegetale  
Pomodorini, Lamponi  
*Bread Crouton, Avocado  
Hazelnuts, Vegetable Cheese  
Tomato, Raspberries*

€ 4.00

### CECINA

(1,8)

Burgerino di Ceci  
Formaggio Vegetale  
Menta, Limone  
Curcuma, Paprika  
*Chickpeas, Cheese  
Mint, Lemon  
Turmeric, Paprika*

€ 4.00

### CANTABRICA

(1,2,7)

Pane Nero  
Burro Montato  
Acciuga del Cantabrico  
*Black Bread  
Whipped Butter  
Cantabrian Anchovies*

€ 4.50

### TACOS

(1,6,9)

Tartare di Salmone\*  
Guacamole, Misticanza, Tacos  
Maionese alla Salsa di Soia  
*Salmon\* Tartare  
Guacamole, Misticanza Salad  
Soy Sauce Mayonnaise, Tacos*

€ 4.00

### TUNA

(1,4,9)

Crostone Multicereale  
Tartare di Tonno\*, Mango  
Lime, Micro-Ortaggi  
*Multigrain Crouton  
Tuna Tartare\*, Mango Lime  
Micro-Vegetables*

€ 4.50

## PESCE

### GALLEGA

(4,9)

Polpo\* Scottato  
Patate Croccante  
e Paprika  
*Seared Octopus\*  
Crispy Potatoes  
and Paprika*

€ 4.50

### SHRIMP

(1,3,4,5,6)

Gambero\* Avvolto  
in Pasta Kataifi  
Salsa Verde  
Maionese alla Salsa Di Soia  
*Shrimp\* Wrapped in Kataifi  
Pastry, Soy Sauce Mayonnaise  
Green Sauce*

€ 4.50

### MIX BEAUTY TAPAS

Selezionate dallo chef

Mix di Tapas  
da 6 pz  
€ 22,00

# ANTIPASTI

## BIS TARTARE DI CARNE

(1,3,9)

Tartare di Fassona, Tartare di Salsiccia di Bra  
Servita con Micro-Ortaggi, Senape Antica  
Acciughe, Capperi e Tuorlo D'uovo

*Fassona Tartare, Bra Sausage Tartare  
Served with Micro-Vegetables, Ancient Mustard  
Anchovies, Capers and Egg Yolk*

€ 15.00

## POLPETTINA

(1,5,7)

Polpettina\* di Melanzane  
Servita su Salsa Ristretta di Pomodoro  
Cacio Ricotta  
e Buccia Croccante di Melanzana

*Eggplant Balls  
Served on Tomato Sauce  
Cacio Ricotta and Crispy Peel*

€ 13.50



## BURRATA

(1,7,8)

125 gr di Burrata  
Accompagnata da Pomodorini  
Pesto di Basilico e Crostini di Pane Speziati

*125 gr Burrata  
Cherry Tomatoes  
Basil Pesto With Spiced Bread Croutons*

€ 13.50

## BIS TARTARE DI PESCE

(3,4,5,6)

Tartare di Tonno\*, Tartare di Salmone\*  
Servita con Crema di Avocado  
Maionese alla Salsa di Soia, Lime, Micro-Ortaggi

*Tuna Tartare\*, Salmon Tartare\*  
Served with Avocado Cream  
Soy Mayonnaise, Lime, Micro-Vegetables*

€ 16.00

## TIEPIDO DI POLPO

(2)

Insalatina Tiepida di Polpo\*  
Servita su Crema di Hummus  
con Olive Taggiasche, Pomodorini, Micro-Ortaggi

*Warm Octopus\* Salad  
Served on Hummus Cream  
with Taggiasca Olives, Cherry Tomatoes, Micro-Vegetables*

€ 16.00

# IPRIMI

## RAVIOLO

(1,9)

Raviolo di Carne Fatto a Mano  
Servito con Fondo Bruno  
Crema di Zafferano  
e Micro-Ortaggi

*Handmade Meat Ravioli  
Served with Brown Stock  
Saffron Cream and Micro-Vegetables*

€ 18.00

## CHIRASHI

(4,6,8)

Letto di Riso Tiepido  
Mantecato allo Yogurt Greco e Salsa Teriaki  
Servito con Tartare di Salmone\* e Tonno\*  
Marinate alla Salsa di Soia e Micro-Ortaggi

*Warm Rice Bed  
Creamy with Greek Yogurt and Teriaki Sauce  
Served with Salmon\* and Tuna\* Tartare  
Soy Sauce Mayonnaise and Micro-Vegetables*

€ 18.00

## TAGLIOLINO

(1,7,8)

Tagliolino Mantecato  
con Burro Montato al Limone  
Zucchina Croccante  
e Nocciola Tostata

*Tagliolino with Whipped Lemon Butter  
Crispy Zucchini  
and Toasted Hazelnut*

€ 17.00

## ORECCHIETTA

(1,9)

Orecchietta al Ragù Bianco di Vitello  
e Scaglie di Pecorino Stagionato

*Orecchietta with White Veal Ragù  
Mature Pecorino*

€ 17.00

# SECONDI

## POLPO GALLEGA

(2,9)

Polpo Piastrato\*  
su Patata Croccante con Salsa Verde

*Grilled Octopus \**  
*Crispy Potato, Green Sauce*

€ 20,00

## GALLETTO

(3,5)

Galletto Ruspante  
Cotto a Bassa Temperatura  
Scottato in Piastra  
Servito con Patate al Rosmarino  
e Maionese al Ginepro

*Chicken Rooster*  
*Cooked at Low Temperature*  
*Seared on a Griddle*  
*Served with Rosemary Potatoes*  
*and Juniper Mayonnaise*

€ 19,00

## TATAKI

(3,6,9)

Tataki di Tonno\*  
Zucchina Grigliata alla Scapece  
e Maionese alla Salsa di Soia

*Tuna Tataki\**  
*Grilled Zucchini at the Scapece*  
*and Soy Mayonaise*

€ 20,00

## MANZO AL ROSA

Manzo Cotto al Rosa  
Servito su Spinacino Fresco  
con Salsa al Parmigiano  
Pinoli e Lamponi

*Beef Fillet Cooked Pink*  
*on Fresh Spinach*  
*Parmesan , Pine Nuts*  
*and Raspberry Sauce*

€ 17,00

# ALL DAY

## PATATINE FRITTE

(5)  
Porzione Patatine\*

*Portion  
of French Fries\**

€ 5,00

## CESAR SALAD

(1,3,5,7,11)

*Insalata Mista  
Uovo Sodo, Grana Padano  
Crostoni di Pane  
Salsa Cesar, Pollo\* Grigliato*

*Mixed Salad  
Boiled Egg, Grana Padano  
Bread Croutons  
Cesar Sauce, Grilled Chicken\**

€ 16,00

## EXOTIC SALAD

(6)

*Songino, Avocado, Mela  
Pomodorino  
Cocco Essicato  
e Salsa Pokè*

*Lamb's lettuce, Avocado  
Apple, Cherry Tomato  
Dried Coconut and Pokè Sauce*

€ 15,00

## MEDITERRANEO

(1,5,7,11)

*Sandwich Pane Bianco  
Polpo\* Scottato  
Pomodorino Fresco  
Stracciatella  
e Pesto di Basilico  
Servito con Patatine Fritte*

*White Bread Sandwich  
Seared Octopus\*  
Fresh Cherry Tomato  
Stracciatella and Basil Pesto  
Served with French Fries*

€ 14,50

## PACIFICO

(1,4,5,6,11)

*Sandwich Pane Nero ai Cereali  
Tartare di Tonno\*  
Guacamole, Zucchine  
e Salsa Teriaki  
Servito con Patatine Fritte*

*Bread Sandwich with Cereals  
Tuna\* Tartare  
Guacamole, Zucchini  
and Teriaki Sauce  
Served with French Fries*

€ 14,50

## IBERICO

(1,3,5,11)

*Sandwich di Pane Bianco  
Pulled Pork  
Cipolla Caramellata  
Misticanza, Maionese  
alla Paprika  
Servito con Patatine Fritte*

*White Bread Sandwich  
Pulled Pork  
Caramelized Onion  
Mixed Salad, Paprika Mayonnaise  
Served with French Fries*

€ 14,00



Allevatore di Formaggi

## DEGUSTAZIONE FORMAGGI

(7)

*Selezione Luigi Guffanti  
Selection Luigi Guffanti*

€ 14,00

## DEGUSTAZIONE SALUMI

*Selezione del Territorio  
Selection of the Territory*

€ 14,00

INSALATE

SANDWICH

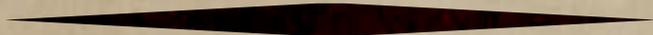
TAGLIERI



# Pasticcino

Via Cavour, 23  
28041 ARONA

**DOLCI**



**Rivolgiti al Nostro Personale per conoscere  
i dolci del giorno**

€ 6,00





# BIRRE

Birra Alla Spina Media (40 CL) € 6.50

Birra Artigianale € 7.00

# SOFT DRINK



Acqua Ultra Filtrata 0,50 L € 2.00

Aperitivi in Bottiglietta € 5.00

Red Bull (Vari Gusti) € 6.00

Succhi di Frutta € 5.00

Cocktail Analcolici € 8.50



# VINI BIANCHI



- |   |        |         |
|---|--------|---------|
| • <b>ARNEIS ROERO "Docg"</b><br>Sordo- Piemonte   | € 6,50 | € 33,00 |
| • <b>FIANO DI AVELLINO "Docg"</b><br>Tenuta Sarno 1860 - Campania                       | € 7,00 | € 37,00 |
| • <b>GEWÜRZTRAMINER "Doc"</b><br>Valle Isarco - Trentino                                | € 7,00 | € 37,00 |
| • <b>LUGANA "CATULLIANO BIOLOGICO Doc"</b><br>Pratello - Lombardia                      | € 7,00 | € 37,00 |
| • <b>PINOT GRIGIO "Doc Cascina Rinaldi"</b><br>Francesco Rotolo - Friuli Venezia Giulia | € 6,50 | € 33,00 |
| • <b>TIMORASSO "DERTHONA BIOLOGICO Doc"</b><br>La Spinetta - Piemonte                   | € 7,50 | € 39,00 |
| • <b>COTES DU RHONE "BLANCH VIGNER BORRY Acc"</b><br>Saint Amant - Francia              | € 8,00 | € 41,00 |

# VINI ROSÈ



- |   |        |         |
|---|--------|---------|
| • <b>PROSECCO ROSÈ</b><br>De Faveri - Veneto                    | € 6,50 | € 33,00 |
| • <b>MIRAVAl "COTTES DE PROVENCE ROSÈ"</b><br>Miraval - Francia | € 8,50 | € 43,00 |



# BOLLICINE



- |  |         |         |
|--|---------|---------|
| • <b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b><br>De Faveri - Veneto                 | € 6,50  | € 33,00 |
| • <b>TRENTO "DOC BRUT MILLESIMATO"</b><br>Endrizzi - Trentino Alto Adige | € 8,00  | € 40,00 |
| • <b>CHAMPAGNE LALLIER "BRUT CUVÉE"</b><br>Lallier - Francia             | € 12,00 | € 65,00 |

# VINI ROSSI



- |   |         |         |
|---|---------|---------|
| • <b>BARBARESCO "DOCG"</b><br>Sordo- Piemonte                               | € 10,00 | € 50,00 |
| • <b>BARBERA D'ASTI "BRICCO BLINA DOCG"</b><br>Pavia Di Agostino - Piemonte | € 6,50  | € 33,00 |
| • <b>NEBBIOLO "LANGHE AJA DOC"</b><br>Malabaila - Piemonte                  | € 6,50  | € 33,00 |
| • <b>NEGRAMARO "SALENTO IGT"</b><br>Riviera- Puglia                         | € 6,00  | € 30,00 |





# CAFFETTERIA

<b>Caffè Espresso</b>	€ 2.00
<b>Caffè Decaffeinato</b>	€ 2.50
<b>Caffè Corretto</b>	€ 3.00
<b>Caffè d'Orzo/Ginseng</b>	€ 2.50
<b>Caffè Shakerato</b>	€ 5.00
<b>Cappuccino</b>	€ 3.00
<b>Cappuccino d'Orzo/Dec</b>	€ 3.50



<b>Ciocolata</b>	€ 5.00
<b>Ciocolata con Panna</b>	€ 5.50
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3.00
<b>Marocchino</b>	€ 3.00
<b>Punch</b>	€ 5.00
<b>The Caldo</b>	€ 2.50
<b>Tisane</b>	€ 4.00





# MIX BEAUTY TAPAS

— SELEZIONATE DAL NOSTRO CHEF —



MIX DA 6 PZ  
€ 22,00





ASSAPORA OGNI PIACERE

PIAZZA DEL POPOLO, 16  
28041 ARONA NO  
TEL. 0322 600146

WWW.RAFMANAGEMENT.COM

CI TROVI ANCHE AL

*Pasticcino*

*Speakeasy*  
liquid bar

LAVORA



CON NOI

Seguici su

