



# RELAIS CHALONS d'ORANGE

## LA GIORNATA AL RELAIS

Invitiamo tutti gli amici vegetariani, vegani e sofferenti di intolleranze a comunicarci le specifiche necessità, sarà un piacere avere cura di voi



## LA PRIMA COLAZIONE

compresa nel prezzo della camera

Ciambellone, torte, biscotti, marmellate di nostra produzione. Succhi di frutta bio, frutta fresca del Relais, yogurt bio e cereali



## PICCOLA CARTA GIORNO

dalle h. 12.00 alle h. 13.30

### **Wrap / Insalata / Bruschetta**

da farcire a scelta con:

Pomodori, mozzarella o ricotta (disponibilità del mercato), Tonno, Acciughe, Noci, Olive, Capperi, Formaggio, Basilico

€ 10,00

### **Tagliere di salumi**

€ 12,00

### **Tagliere di Formaggi**

€ 15,00

### **I Fritti dell'orto**

(minimo due persone)

€ 18,00

I formaggi e i fritti sono accompagnati dalle salse di Moreno Cedroni

### **Frutta del giorno**

€ 4,00

## LO SCAFFALE DI MORENO CEDRONI

Moreno Cedroni è lo chef 2 stelle Michelin che ha portato una spinta avanguardista nella cucina italiana. Considerato un vero enfant terrible, con il suo spirito visionario “escogita” un modo innovativo di reinterpretare il pesce crudo, attraverso un vero e proprio studio, basato sulle tecniche per la conservazione del pesce.

Cedroni ha quindi introdotto per la prima volta in Italia la nozione di prodotto gastronomico di alta qualità in scatola. In questo modo egli è riuscito a creare una produzione seriale, con precisione artigianale.

Polpo, patate e prezzemolo  
€ 12,00

Uova di seppie con pomodoro, zenzero e granchio  
€ 12,00

Ventresca di tonno in olio extra vergine di oliva  
€ 14,00

Bresaola di tonno  
€ 15,00

Bresaola di spada  
€ 18,00

Tutti serviti con insalata o verdure dell'orto

Amatriciana di pesce  
€ 9,00

Servito con crostini di pane e profumi dell'orto



## BAR E CAFFETTERIA

Dalle 10,00 alle 19,30

Birra	€ 5,00	Coca cola 33 cl.	€ 3,00
Birra senza glutine	€ 5,00	Energy drink di M.Cedroni 22cl	
Bottiglia acqua 50 cl	€ 2,50	Lime	€ 6,00
Caffè	€ 2,00	Lemon grass	€ 6,00
Calice di vino bianco	€ 5,00	Estratto di frutta fresca	€ 5,00

## GELATI

Biscotto pralinato panna e cioccolato

Coppetta al limone

Cono fiordilatte e cioccolato

Stecco sorbetto lampone 🍷

€ 3,50

## RICIEDIATE LA NOSTRA CARTA DEI VINI

### L'ORA DEL VERMOUTH

dalla storica azienda Mancino

€ 3,50

#### AMBRATO

Ideale per l'aperitivo, servito con ghiaccio e una fetta di arancia, è realizzato attraverso la fortificazione di un delicato Trebbiano di Romagna e l'infusione di 37 erbe aromatiche. Il Vermouth Bianco Ambrato è lievemente amaro con aromi di rosa alpina, camomilla, fiori di sambuco, genziana e menta, arancia dolce e ginger, pompelmo rosa, cardamomo, liquirizia e chinino.

#### AMARANTO

Prodotto di eccezionali caratteristiche organolettiche raffinate, realizzato attraverso la fortificazione di un delicato Trebbiano di Romagna e l'infusione di 38 erbe aromatiche. Il Vermouth Rosso Amaranto è di grande corpo e presenta sentori di vaniglia, rabarbaro, ginepro, legno tostato, mirra, chiodi di garofano, cannella, scorza di arancia ed un finale dolce amaro.