



PUB



VALVERDE

TERME DI PORRETTA

STUZZICHERIA

Patate fritte € 4,00 p.ne

Classiche a fiammifero

Patate fritte € 4,00 p.ne
original steak house

Taglio generoso croccante e morbido all'interno

Mozzarelle al tartufo ①⑦④ € 3,50 5-pz

Mozzarelline di latte vaccino impreziosite da tartufo grattugiato che rende l'impanatura puntinata di nero

Provolose ①⑦ € 3,50 6-pz

Teneri e fragranti bocconcini di provola affumicata, pastellati ed impanati

Wurstel mix panato ① € 3,00 8-pz

Gustosissimi mini wurstel di pollo impananti con tre diverse panature, aromatizzate alla salsa barbecue, alla senape e al ketchup

Anelli di cipolla ① € 2,50 8-pz

Anelli di cipolla teneri e fragranti

Polenta stick ① € 3,50 8-pz

Tradizionale polenta di mais, tagliata a stick e aromatizzata al rosmarino nella sua panatura

Jalapenos redhot chili 17 €3,50 2-pz
Peperoni jalapenos pastellati e leggermente piccanti

Mexico wings € 5,00 5-pz
Alette di pollo dal sapore leggermente pepato

Meteoritos 19 € 5,00 4-pz
Filetti di pollo croccante in panatura speziata

Il coperto è incluso nell'ordinazione.

BIRRA TERMALE

Birra chiara in stile ale non pastorizzata e non filtrata, a rifermentazione naturale in bottiglia, ottenuta da pregiato malto d'orzo italiano. L'unica bionda termale®, addizionata di acqua termale bicarbonato-solfato-calcica proveniente dalla fonte "Alexander" delle Terme Felsinee di Bologna, riconosciuta dal Ministero della Salute per le qualità diuretiche e depurative. L'alta fermentazione e la rifermentazione naturale, in bottiglia e fusto, della birra non pastorizzata garantiscono la massima espressione di un gusto pieno, che mantiene gli aromi di ogni singolo ingrediente.

Alla spina:

Birra Monti® la bionda termale 0,2 L € 4

Birra Monti® la bionda termale 0,4 L € 6

Birra Monti® la bionda termale 1 L € 12

In bottiglia:

Birra Monti® la bionda termale 0,33 L	€ 4,50
Birra Monti® la bionda termale 0,5 L	€ 6
Birra Monti® la bionda termale 0,75 L	€ 8,50

BIRRA ALLA SPINA

Birra Paulaner 0,2 L	€ 4
Birra Paulaner 0,4 L	€ 6
Birra Paulaner 1 L	€ 10
Birra Paulaner Weiss 0,3 L	€ 4,50
Birra Paulaner Weiss 0,5 L	€ 6,50
Birra Paulaner Weiss 1 L	€ 12

BEVANDE

Acqua minerale nat./gass. 0,75 L	€ 2,50
Bibita vetro 33cl	€ 3,50
Bibita Lurisia 33cl	€ 4
Estatè, succhi, tonica, Kinley	€ 3
Birra vetro 33cl	€ 4

GLI ESSENZIALI

Gli Essenziali del Villaggio della Salute Più sono il frutto virtuoso di una ricerca per coniugare la storia secolare di un territorio con le antiche ricette tradizionali, frutto dell'impegno e della sapienza degli antichi erboristi di queste terre. Valorizziamo così piante aromatiche tipiche dell'Appennino Tosco-Emiliano che crescono spontanee all'interno della grande e rigogliosa area del Villaggio della Salute Più.

Gli Essenziali del Villaggio della Salute Più:

Grappa bianca di nobili vitigni - n.1	€ 4
Grappa al ginepro del calanco - n.2	€ 4
Amaro della Salute - n.3	€ 4
Nocino di Zello - n.4	€ 4
Sambuco biancospino mirtillo - n.5	€ 4
Camomilla zenzero curcuma - n.6	€ 4
Cocktail dei fiori della vita - n.7	€ 4
Grappa al mirtillo - n.8	€ 4
Liquore al mirtillo - n.9	€ 4

FINE PASTO

Grappa bianca	€ 4
Grappa barricata	€ 5
Amaro	€ 4
Whisky invecchiato	€ 6
Rum invecchiato	€ 6
Caffè	€ 1,50

LISTA ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. I numeri negli ingredienti delle pietanze indicano gli allergeni. Segnalare sempre eventuali allergie o intolleranze al nostro personale.

1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

2 CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3 UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, ecc.

4 PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

5 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6 SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, ecc.

7 LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie; ogni prodotto in cui viene usato il latte.

8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

9 SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂. Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, cibi sottaceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta.

13 LUPINO E DERIVATI

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14 MOLLUSCHI, CEFALOPODI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, ecc.

In questo locale possono essere utilizzati prodotti surgelati in mancanza di quelli freschi.



VALVERDE

TERME DI PORRETTA

Loc. Valverde, Porretta Terme (BO)

Tel. 0534.741003

valverde@termediporretta.it

termediporretta.it/valverde

COCKTAIL GLI ESSENZIALI

Scopri le sette proposte di cocktail del benessere, basate sugli Essenziali del Villaggio della Salute Più: sono il frutto di una ricerca green nell'Appennino Tosco-Emiliano per conservare il patrimonio di conoscenza dei nostri erboristi. Il risultato è sorprendentemente affascinante e piacevole. Apprezzatelo con noi!

1. Spritz

€ 6,50

Il classico italiano per eccellenza, rivisitato con il nostro Essenziale N° 5: Sambuco, biancospino e mirtillo.

2. Americano

€ 7

Un altro cocktail esclusivo italiano reso popolare dalla sua inconfondibile combinazione tra vermouth e campari, con l'unione dell'Essenziale N° 3: l'Amaro della salute, che aggiunge il decisivo sapore del carciofo.

3. Negroni

€ 7

La combinazione dell'apprezzato vermouth e dell'agguerrito gin rendono questo cocktail molto potente. Una tale potenza richiede anche equilibrio, in questo caso bilanciato con l'Essenziale N° 3: l'Amaro della salute.

4. Sour

€ 8

La miscela acida più accattivante del regno dei cocktail, incoronato da una deliziosa schiuma fatta di albume montato. Il distillato protagonista in questo caso è il nostro Essenziale N° 6: Camomilla, zenzero e curcuma.

5. Mojito

€ 8

Un classico che non ha bisogno di presentazioni. Alla cubana, lo prepariamo trattando delicatamente le foglie di menta. L'Essenziale N° 5: Sambuco, biancospino e mirtillo gli dà un tocco speciale.

6. Fizz

€ 8

Cocktail estivo che combina sapori rinfrescanti con una peculiare nota frizzante. L'Essenziale N° 7: Cocktail dei fiori della vita, un concentrato di 20 erbe salutari, lo rende irresistibile.

7. Southside

€ 8

Gin, menta, limone e zucchero. L'Essenziale N° 7: Cocktail dei fiori della vita apporta il suo incanto inconfondibile. Deciso nel tenore alcolico, ma rinfrescante.

I nostri cocktail sono preparati con materie prime di nostra produzione e di alta qualità accuratamente selezionate.