GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

PRANZO DI LAVORO *SET MENU*

Da lunedì a venerdì, dalle 12.00 alle 14.00

From Monday to Friday, from 12.00 to 14.00

Aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 21.30

Open every day from 12.00 to 14.00 / 19.00 to 21.30

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

NUOVI SAPORI

**Dal 2019 la nuova gestione coniuga
la cucina tradizionale camuna con la buona cucina italiana
e offre nuove proposte realizzate
selezionando le migliori materie prime e privilegiando
produttori e aziende del territorio della Valle Camonica.**

NEW FLAVORS

*Since 2019 the new owners want to offer tasty local dishes
besides the traditional italian cuisine
using the best ingredients manly from local farmers.*

VEGETARIAN
cuisine

Cucina per vegetariani, vegani e diete speciali
Options for vegetarians, vegans and special diets

VEGAN FRIENDLY

**Mettiamo in tavola acqua potabile depurata,
sana, leggera ed ecologica**
*We serve purified drinking water,
healthy, light and ecofriendly*

Trattata in conformità ai decreti Ministero della Salute n. 31/2001 e n. 181/2003. Le apparecchiature utilizzate sono sitemi professionali conformi al dm 25/2012

*Nella vita normale "semplicità è sinonimo di "facile da fare"
ma quando un cuoco usa questa parola significa "ci vuole una vita per imparare"*

Bill Buford

**IL COPERTO È GRATUITO ED È UN NOSTRO OMAGGIO.
i prezzi del menù e dei piatti sono indicati a persona o bambino (se non diversamente specificato)
e non possono essere condivisi tra più persone o bambini.**

*Cover charge is free and offered as a courtesy.
Menu and dish prices are per person or child (unless otherwise specified)
and cannot be shared between multiple people or children.*

ALLERGENI / ALLERGENS

Ogni piatto riporta i principali allergeni, indicati con un numero, corrispondente alla tabella sul fondo del menu.

***Each dish shows the main allergens, indicated with a number in the Italian titles,
corresponding to the table at the end of the menu.***

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

ANTIPASTI
STARTERS

Cappelle di funghi porcini impanate fritte (1, 3)
Fried breaded porcini mushroom caps
€ 13,00

Tartare di scottona, bottarga di uovo, pomodorini confit, rucola e Parmigiano Reggiano (3, 7, 12)
Scottona tartare with cured egg yolk, confit cherry tomatoes, arugula and Parmigiano Reggiano
€ 15,00

Composizione di montagna con gnocco fritto (salame, pancetta, coppa e culatello artigianali Camuni) (1, 8, 9, 14)
Mountain platter with fried gnocco (artisanal Camunian salami, pancetta, coppa, and culatello) For two people.
€ 22,00 (per due persone)

Selezione di formaggi con bruschette (formaggi a pasta molle, dura e miele della Valle Camonica con composta di frutta di stagione) (7, 1, 3, 8)
Mixed cheese with honey and jam in season
€ 12,00

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

PRIMI PIATTI
MAIN COURSE

Casoncelli della tradizione camuna
con burro di alpeggio e salvia croccante (1, 3, 7)
Traditional stuffed pasta
with rich butter and crispy sage
€ 13,00

Tagliatelle di grano duro fatte in casa
con ragù di fagianella selvatica al profumo di rosmarino (1, 9)
Homemade pasta
with wild pheasant ragù and a touch of rosemary
€ 15,00

VEGETARIAN
cuisine

Piode della Valle Camonica con funghi porcini (1, 3, 7)
Homemade potatoes pasta with mushrooms
€ 15,00

Risotto con crema di asparagi, polvere di culatello
e scaglie di formaggio nostrano (1, 3, 7, 9, 12)
Risotto with asparagus cream, culatello powder, and shavings of local cheese
(for two people)
€ 25,00 (per due persone)

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

SECONDI PIATTI

MEAT AND FISH DISHES – SECOND COURSE

Filetto di maialetto CBT con salsa alla senape, millefoglie di patate e guarnizione Mantovana (10)
Slow-cooked suckling pig fillet with mustard sauce, potato millefeuille, and Mantuan garnish
€ 17,00

Smash burger di manzo pregiato (200 gr) e bun con cipolle caramellate, maionese allo zafferano, formaggio di montagna, lattuga e patate dipper (1, 3, 7, 9, 11)
Smash burger (200 gr.) with caramelized onions, saffron majonnaise, mountain cheese, letuce and dipper potatoes
€ 17,00

Grigliata mista di carne (manzo, maiale e pollo)
Mixed grilled of meat: beef, pork and chicken (for two people)
€ 30,00 (per due persone)

Tagliata di manzo (200 gr.) su velluto di cavolo bianco, balsamico in perle e sale nero
Sliced beef on white cabbage velvet, balsamic pearls, and black salt
€ 17,00

Fritto misto di mare con salsa allo yogurt naturale* (2, 3, 7, 14)
*Mixed fried seafood with yogurt sauce**
€ 17,00

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

MENU SPECIAL VEG

SPECIAL VEG MENU

PIZZO BADILE
Riso basmati con radicchio rosso, zafferano, uvetta e pinoli.
Spezzatino di patate e fagiolini al pesto.
Mix croccante di mele, mandorle, anacardi con salsa di soia (8)
Basmati rice with red radicchio, saffron, raisins and pine nuts.
Potatoes's stew and green beans with pesto.
Crunchy mix of apples, cashew almonds, with soy sauce
€ 18,00

CONCARENA
Veg burger con pomodoro, cipolle caramellate,
lattuga, maio veg e patate dipper
Vegan burger with tomato, caramelized onions, lettuce, veg mayo and potatoes
€ 17,00

Dessert
Carpaccio di ananas con granella di pistacchio
Pineapple carpaccio with chopped pistachios
€ 6,00

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

CONTORNI
SIDE DISHES

Verdure grigliate
Grilled vegetables
€ 5,00

Patate saltate con rosmarino
Sauteed potatoes with rosemary
€ 5,00

Patatine fritte
Fries
€ 5,00

Patate dipper
Dipper potatoes
€ 6,00

Insalata mista
Mixed salad
€ 5,00

Verdura cotta mista
Mixed cooked vegetables
€ 5,00

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

MENU BAMBINI
KID'S MENU

Primo O secondo con bibita e patatine fritte o contorno di verdura
ONE course with side of fries or veg and soft drinks
€ 11,00

Primo E secondo con bibita e patatine fritte o contorno di verdura
TWO courses with side of fries or veg and soft drinks
€ 13,00

PRIMO A SCELTA TRA
Pennette al pomodoro o al ragu (1, 12)
Gnocchi al pomodoro (3, 6, 7, 12)

SECONDO A SCELTA TRA
Bocconcini di pollo fritti (1, 3)
Cotoletta impanata (1, 3)
Wurstel alla griglia

FIRST DISHES CHOICE BETWEEN
Pennette with tomato sauce or ragu
Gnocchi with tomato

MAIN COURSES CHOICE BETWEEN
Chicken nuggets
Milanese cutlet
Grilled hot dogs

Il menù bimbi come descritto e con i prezzi indicati è A BAMBINO, NON PUÒ ESSERE CONDIVISO, ed è a loro riservato.
Per esigenze diverse rivolgersi al personale.

The kids' menu, as described and priced, is per child, cannot be shared, and is reserved exclusively for them. For different needs, please ask our staff.

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

DESSERT

HOME MADE DESSERT

Tiramisù fresco fatto in casa (1, 3, 7)
Fresh homemade tiramisu
€ 6,00

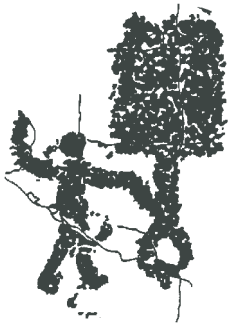
Pavlova con frutta rossa calda, gelato alla panna e crumble al cioccolato (1, 3, 7)
Pavlova with warm red berries, cream gelato, and chocolate crumble
€ 6,00

Crostata con confettura fatta in casa (1, 3, 7, 8)
Fruit jam tart homemade
€ 6,00

Sorbetto ai frutti di montagna
Mountain berry sorbet
€ 6,00

Carpaccio di ananas con granella di amaretti e gelato alla panna (1, 3, 7)
Pineapple "carpaccio" with macaroon grains and cream ice cream
€ 6,00

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR



LE PALETTE

SOLO LA SERA – ONLY AT DINNER TIME

Antenata della pizza, la **PALETTA** è ispirata alla Pinsa Romana
la pietanza nominata nell'Eneide come il primo piatto assaggiato da Enea
appena giunto nei pressi di Roma.

La ricetta, oggi perfezionata, prevede l'utilizzo di farine di frumento,
soia e riso e lievito di pasta madre.

Messo a confronto con l'impasto della pizza classica,
quello della **PALETTA** prevede un **apporto differente di acqua,**
e una percentuale più bassa di lievito.

Il risultato è una preparazione
più digeribile e meno calorica.

A favorire la digeribilità della **PALETTA**, ma anche la sua **friabilità e fragranza**,
sono le lunghe lievitazioni, l'alta idratazione dell'impasto (80% di acqua),
il mix di farine, la presenza di lievito madre,
l'assenza di grasso animale e l'impiego di una quantità limitata di olio.

Le numerose cavità all'interno della pasta la rendono
leggera e croccante all'esterno
e morbida all'interno.

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

PALETTE CLASSICHE - *CLASSIC PALETTE*

MARGHERITA pomodoro, mozzarella (7) ..... € 6.50
Tomato, mozzarella

MARINARA pomodoro, aglio ..... € 6.00
Tomato, garlic

NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe (7) ..... € 7.00
Tomato, mozzarella, anchovies

PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (7) ..... € 7.00
Tomato, mozzarella, ham

PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi (7) ..... € 8.00
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

TONNO pomodoro, mozzarella, tonno, capperi (4, 7) ..... € 7.50
Tomato, mozzarella, tuna, capers

ORTOLANA pomodoro, mozzarella, verdure saltate (7) ..... € 7.00
Tomato, mozzarella, grilled vegetables

CARCIOFI pomodoro, mozzarella, carciof (7) i ..... € 7.00
Tomato, mozzarella, artichokes

TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck, rucola (7) ..... € 8.50
Tomato, mozzarella, speck, rocket

PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla (7) ..... € 7.00
Tomato, mozzarella, onion

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante (7) ..... € 7.50
Tomato, mozzarella, pepperoni

AMERICANA pomodoro, mozzarella, würstel, patatine (7) ..... € 8.00
Tomato, mozzarella, würstel, chips

QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, formaggi misti (7) ..... € 8.50
Tomato, mozzarella, mixed cheese

BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala (7) ..... € 9.50
Tomato, buffalo mozzarella

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, carciofi, acciughe, capperi (7) € 9.50
Tomato, mozzarella, ham, black olives, artichokes, anchovies, capers

BISMARK pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo (3, 7) ..... € 9.00
Tomato, mozzarella, asparagus, egg

OCEANO pomodoro, mozzarella, frutti di mare (7, 14) ..... € 10.00
Tomato, mozzarella, seafood

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

PALETTE GOURMET - *GOURMET PALETTE*

GRAFFITI pomodoro, mozzarella, salame, casolet, funghi porcini (7) ..... **€ 11.00**
Tomato, mozzarella, salami, cheese, mushrooms

MONTANARA pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia (7) ..... **€ 10.50**
Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage

BIANCANEVE mozzarella, gamberetti, olive nere (2, 7) ..... **€ 10.50**
Mozzarella, shrimp, black olives

PRINCIPESSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie (7) ..... **€ 10.00**
Tomato, mozzarella, ham, brie cheese

CRUDAIOLA pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, scaglie di grana (7) ..... **€ 10.50**
Tomato, mozzarella, Parma ham, parmesan flakes

VALTELLINESE pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola (7) ..... **€ 11.00**
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, bresaola

GUSTOSA pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck (7) ..... **€ 11.00**
Tomato, mozzarella, smoked cheese, speck

TANUM* pomodoro, mozzarella, salmone, panna (4, 7) ..... **€ 11.00**
Tomato, mozzarella, salmon fresh, cream

CAMUNA pomodoro, mozzarella, lardo, Rosa Camuna, rosmarino (7) ..... **€ 11.00**
Tomato, mozzarella, lard, local cheese, rosemary

SCALVINA pomodoro, mozzarella, formaggella di montagna, porcini, luganega (7) ..... **€ 11.00**
Tomato, mozzarella, local cheese, mushrooms, sausage

* **Tanum** è la cittadina svedese nella regione del Bohuslan gemellata con Capo di Ponte. La regione dei suoi dintorni è, come la Valcamonica, sito UNESCO per l'arte rupestre per la sua alta concentrazione di arte rupestre.

Ingredienti aggiunti: + € 0.50
Added ingredients: + € 0.50

GRAFFITIPARK
HOTEL | RISTORANTE | BAR

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

Ogni preparazione, oltre agli allergeni segnalati, può contenere in tracce gli allergeni lavorati nelle produzioni, per contaminazioni crociate durante le lavorazioni. Nel caso sia presente allergia o intolleranza alimentare, per maggiori informazioni, rivolgersi al personale in servizio.

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:

1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, naci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

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

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Each preparation, in addition to the allergens reported, may contain traces of the allergens processed in the productions, due to cross-contamination during processing. If there is a food allergy or intolerance, for more information, contact the staff on duty.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 substances or products causing allergies or intolerances:

1 Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products

2 Crustaceans and products based shelifish

3 Eggs and by-products

4 Fish and products based on fish

5 Peanuts and peanut-based products

6 Soy and soy-based products

7 Milk and dairy products (lactose included)

8 Fruits in shell, ie. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products

9 Celery and products based on celery

10 Mustard and mustard-based products

11 Sesame seeds and sesame seeds-based products

12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg

13 Lupine and lupine-based products

14 Molluscs and products based on molluscs

For any further informations ask a member of the staff.

The management